

RECEPT

Pestoöverbakad lax

4 portioner

Ugn 225°

En väldigt enkel och smarrig fiskrätt som passar väldigt bra ihop med tex. en rotsaksgratäng.

- **4 laxbitar (skinnfria portionsbitar á ca 150 g)**
- **2 dl creme fraiche**
- **3 msk tärnad fetaost (salladsost)**
- **2 msk Pesto Genovese**
- **Ca 2 tsk citronpeppar**

Gör så här:

Sätt ugnen på 225°. Blanda creme fraiche, pesto och fetaost i en skål till en ganska jämn smet med en gaffel. Smaka av med citronpeppar.

Lägg laxbitarna i en ugnssäker form. Täck med smeten och kör in termometerens spjut i laxens tjockaste del. Ställ in i ugnen och baka tills fiskens innertemperatur är 52° (ca 15 min)

Buon appetito