



Ingredienser

4 laksefileter

Citronsauce:

2 spsk. smør

Skal af 1/2 citron

Saft af 1/2 citron

2 dl madlavningsfløde

Salt og peber

Pynt: Hakket persille og citronskiver

Beskrivelse

Læg laksefileterne i et ovnfast fad. Krydr med salt og peber.

Citronsauce:

Smelt smørret i en lille gryde. Riv citronskallen fint og kom den i smørret.

Lad det simre i et par minutter under omrøring. Tilsæt madlavningsfløde og citronsaft. Giv det et hurtig opkog og smag til med citron, salt og peber.

Hæld 1 spsk. citronsauce over hver laksefilet og bag dem ved 200 grader i 12-15 minutter.

Pynt med hakket persille og citronskiver før servering.

Server laksen med nye kartofler, grøntsager og resten af citronsaucen.