

## Medelhavsinspirerad ugnsbakad lax.



En lättlagad laxrätt som passar både till vardag och fest. Servera med en god örtmajonnäs och pressad potatis.

### **4 portioner:**

800 g potatis välj en mjölig sort.

600 g laxfilé

Salt

Peppar

Olivolja

### **Varm salladsbädd:**

1 dl kokta små linser

2 gula paprikor

2 salladslökar

10 st cocktailtomater

olivolja

salt

svartpeppar

### **Örtmajonnäs:**

2 tsk vinäger

salt

vitpeppar

2 äggulor

1 tsk dijonsenap

2 dl neutral olja

3 msk finhackad persilja

20 finhackade pistaschnötter

### **Gör så här:**

Gör örtmajonäsen först.

Ställ fram alla ingredienser i god tid så att de blir rumstempererade.

Börja med att hälla vinäger, lite salt och peppar i en skål.

Slå i äggulor och blanda i senap.

Droppa sedan försiktigt ner oljan under vispning till den blir tjock och krämig.

Smaksätt med finhackad persilja och pistagenötter.

Ställ in i kylan medans du tillagar laxen.

Sätt ugnen på 200 grader.

Koka potatisen och pressa den i en potatispress.

Salta och peppra laxen och lägg den i en ungsfast form. Ringla över olivolja.

Ungsbaka laxen i 15-20 minuter.

Skiva grönsakerna och stek dem några minuter i olivolja i en het stekpanna.

Lägg grönsakerna i botten på ett serveringsfat och lägg över laxen. Strö linserna över laxen.