

Lax på grönsaksbädd i ugn

4 portioner

4 bitar laxfilé
1 fänkål
200 g champinjoner
1 purjolök
2 msk smör
salt och peppar
200 g körsbärstomater, gärna olika färger
3 dl grädde
3 msk riven pepparrot
0,5 dl hackad dill
1 äggula
300 g räkor med skal

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Ansa fänkålen och strimla den fint.

Rensa champinjonerna och skiva dem.

Ansa purjolöken och skiva den.

Fräs allt i smör i stekpanna.

Krydda med salt och peppar och lägg i en form.

Dela tomaterna och lägg i formen. Salta och peppra laxen och lägg ovanpå.

Vispa samman grädde, pepparrot, dill och äggula.

Skala räkorna och lägg över fisken.

Häll på såsen och gratinera i ca 20 minuter.

Garnera med dill och servera med kokt potatis och citron.