

LAKS I OVN MED PORRER OG GULERØDDER

Virkelig nem og lækker opskrift på laks i ovn med porrer gulerødder i en dejlig cremet sovs.



TIL

- 3 porrer
- 600 g gulerødder
- 5 dl mornaysauce
- salt
- peber
- ca. 450 g laksefilet
- evt. lidt citronsaft
- evt. lidt dild til pynt

Tænd ovnen på 200 grader.

Rens porrerne og skær dem i skiver. Skræl gulerødderne og skær dem ligeledes i skiver. Bland porrer og gulerødder sammen med mornaysauce i et ildfast fad. Krydr med salt og peber og bag i ovnen i ca. 25 minutter.

Fjern skindet fra laksen. Dryp evt. lidt citronsaft over fisken og krydr med salt og peber.

Tag fadet ud af ovnen og rør forsigtigt i det med en ske. Læg laksefileterne ovenpå og bag i yderligere 10-12 minutter.

Server f.eks. med pasta eller server retten for sig selv. Pynt evt. med lidt dild.