Lax på vitlök o limebädd

sön, 06/03/2011 - 15:45 Gunilla Ödin

- Veckans recept [1]

Veckans mattips, v.1109
Förra veckan låg jag i influensan och hade inte alls nån matlust, därför blev ett inget recept publicerat då. Nu känner jag mig bättre och matlusten har återvänt. Häromdagen blev jag sugen på denna lax och den är helt enkelt supergod!!

Lax på vitlök o limebädd
4 portioner (9 pp/port)

4 laxfiléer á 125 g
salt och citronpeppar

Blanda samman:
15 cashewnötter
2 msk flytande margarin
4 msk sweetchilisås
rivet skal från en lime
2-3 stora vitlöksklyftor

Limesås:
1 dl matlagningsyoghurt
1 msk vitt vin el matlagningsvin
saft från en lime
salt och citronpeppar

Blanda alla ingredienser till såsen och ställ kallt.
Sätt ugnen på 250 grader. Salta och peppra laxfiléerna och stek dem några minuter på stekjärn. Ta upp dem och lägg dem i en ugnsäker form. Låt svalna något. Hacka och blanda nötter och vitlök. Bred på nötblandningen. Sätt in i ugnen och grädda tills nötterna fått lite färg.
Servera med en god sallad, pressad potatis (ej inräknat i ProPointsen) och limesåsen.

Ät och NJUT!

Källa: Krydda din tillvaro

Källa till webbadress: http://www.xn--din-rna.se/blogg/lax-p-vitl-k-o-limeb-dd

Länkar:
[1] http://www.xn--din-rna.se/category/artikelkategori/veckans-recept