



Foto: Agneta Thorsén

Lax bakad i parmesan- och citronvinägrett och räkor

Ett recept från Allt om mat

Ingredienser

20 person(er)

Tillagning

3 kg laxfilé, benfri
1,5 kg räkor med skal
1 msk salt

Dressing:

3 dl olivolja
3 st citroner, rivet skal och saft
3 dl parmesanost, riven
3 dl örtblandning, (finns i vår databas)
1,5 msk honung, flytande
0,5 tsk svartpeppar, nymald

Här används samma goda vinägrett till bakning av laxen och till räkorna. Allt kan förberedas dagen före.

1. Skala räkorna. Blanda ingredienserna till dressingen.
2. Sätt ugnen på 150°. Lägga laxen på plåtar med bakplåtspapper. Salta. Bred hälften av dressingen över laxen.
3. Blanda resten av dressingen med de skalade räkorna och ställ kallt.
4. Tillaga laxen mitt i ugnen till innetemperatur 55°, ca 30 min. Kyl snabbt och förvara sedan laxen i kylskåp tills det är dags för servering.
5. Lägga räkorna på laxen vid servering.

Örtblandning:

<http://www.alltommat.se/recept/%C3%B6rtblandning-11458/>