



Lax fylld med fetaost

Ca 4 pers.

600-800g skinn och benfri lax

1 burk fetaost

Finrivet skal av en citron

1,5 msk. Fransk senap

1 knippe finhackad persilja

1 tsk rosépeppar

1-2 dl Crème fraiche

salt peppar

Gör så här

1. Häll spadet av osten och mosa den med de övriga ingredienserna. Ta så mycket Crème fraiche att massan blir krämig, salta & peppra
2. Skär laxen i bitar. Skär en skåra i mitten på varje bit så det bildas en djup ficka. Vik ut kanterna så att fyllningen får plats. Salta lätt.
3. Lägg laxbitarna på en smord ugnsfast form och fördela fyllningen i fickorna.
4. Stek mitt i ugnen i 225° ca 15-20 min
5. Servera med potatis och en god sallad