

Laks i ovn med porrer og mascarpone

Mandag 26.februar 2018

Ingredienser

4 porrer
1 bundt dild
1 spsk. smør til stegning
150 g mascarpone
1 dl mælk
salt og friskkværnet peber
6 stykker laksefilet uden skind
saft og skal af ½ usprøjtet citron
30 g kapers

Fremgangsmåde.

Tænd ovnen på 200 grader. Rens porrer, og skær dem i tynde skiver. Hak dilden.

Steg porrerne i smør på en pande i 2-3 minutter ved middel varme, til de er sprødmøre.

Tilsæt mascarpone og mælk, og rør det ud i porrerne sammen med halvdelen af dilden. Krydr med salt og peber.

Fordel den cremede porreblanding i bunden af et smurt ovnfad, og læg laksestykkerne ovenpå. Dryp med citronsaft, og drys fintrevet citronskal og kapers over laksen.

Bag retten i ovnen i 20 minutter, eller til laksen er gennemstegt.

Tag fadet med laksestykkerne ud af ovnen, og drys resten af den hakkede dild over. Servér retten direkte fra fadet med kogte kartofler som tilbehør.