

LAX MED LINGONSÅS

4 pers

4 portionsbitar laxfiléer

1 tsk salt

2½ dl mellangrädde

2 msk konc . vilt-och kantarellfond (eller viltfond)

2 msk Hälsinge lingonsylt

1 krm svartpeppar

1 tsk timjan

Gör så här

Sätt ugnen på 225 grader.

Salta laxen och lägg den i en ugnssäker form.

Blanda grädde, fond, sylt, peppar och timjan. Häll över laxen.

Tillaga mitt i ugnen i ca 20 minuter.

Servera lax och såsen med ex. pressad potatis och haricots verts