

Saffranslax (4 port)

4 bitar laxfilé
3 morötter
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
2,5 dl matlagingsgrädde
1 tsk hackad rosmarin
 $\frac{1}{2}$ -1 påse saffran

- Sätt ugnen på 225° C.
- Skiva morötterna tunt. Lägg dem i en ugnssäker form.
- Lägg på laxen och krydda med salt och peppar.
- Blanda matlagingsgrädde, rosmarin och saffran. Häll det över laxen. Stek mitt i ugnen ca 15 min.
- Garnera gärna med färsk rosmarin och servera med kokt ris.

