



Fisk och frukt. Laxen får bakas långsamt i ugnen i sällskap med syrliga citrusfrukter.

## Långsambakad citruslax med fänkål och chili

6 portioner, cirka 1 timme

Att laga fisk på låg temperatur är ett smart sätt att få den saftig och god. Ännu härligare med spännande citrus-sällskap.

2 apelsiner, tunt skivade och urkärnade

1 citron, tunt skivade och urkärnade

1 fänkålsstånd, tunt skivat

1 röd chili, tunt skivad

1 liten knippa dill

salt

nymalen svartpeppar

1 laxfilé, à cirka 1 kg

1 1/2 dl olivolja

Värm ugnen till 100 grader. Blanda apelsin-, citron- och fänkåls-skivor i en långpanna. Tillsätt chili, några dillkvistar, salt och peppar och blanda lite till.

Salta och peppra laxfilén och placera den sedan ovanpå

citrusblandningen. Häll över olivoljan. Ställ in i ugnen och baka tills laxen får en innertemperatur på 40–45 grader, beroende på hur genomstekt du vill ha den. Lägg över laxen på ett fint fat. Bryt isär fiskköttet och skeda över citrusblandningen. Ersätt de gamla dillkvistarna med nya. Salta och peppra. Servera med kokt potatis eller ris.