



Västerbottenlax

Ingredienser 4 personer

8 st	färsk lax, stora tunna skivor (å 75 g)
2 dl	västerbottensost, riven
2 krm	salt
1 krm	svartpeppar, nymald
2,5 dl	mellangrädde, (eller vispgrädde)

Garnering

1 st	rödlök, liten skivad
50 g	löjrom
0,5 knippe	dill, (1/2 kruka)

Tillagning

Vispgrädden kan bytas ut mot mellangrädde.
Här används laxfilé som skurits i tunna skivor.

1. Sätt ugnen på 200°. Lägg ut laxskivorna och fördela osten på skivorna, salta och peppra. Rulla ihop till rullar och lägg i en ugnssäker form. Häll över grädden.
2. Ugnstek ca 20 minuter mitt i ugnen.
Garnera med lökringar, löjrom och dill.
Servera med pressad potatis eller ris och någon grönsak.