

# Lågtempad lax med svamp & dill

Svårighet: Lätt

Förberedelsetid: 10 - 20 min

När du tillagar laxen på låg temperatur blir den saftigare och därför godare även dagen efter.

## Ingredienser:

**Antal portioner:** 4 personer

<b>600 g</b>	Laxfilé, utan skinn och ben
<b>1 msk</b>	olivolja
<b>1 st</b>	citron
<b>400 g</b>	champinjon
<b>2 msk</b>	dill, färsk
	Smör
	Stenbitsrom, röd
	Salt och vit- & citronpeppar

## Utrustning

Plastfolie

## Gör så här

- Gnid in laxen med salt, peppar, olivolja och citronskal.
- Täck formen med plastfolie.
- Stick in termometern i fiskens mitt och baka i ugnen på 100°C till en inner temperatur på 40°C.
- Stek svampen i smör, tillsätt dill innan servering.
- Smaka av med salt och peppar. Toppa med lite rom och dillvippor.