



GETOSTBAKAD LAX

Bästa buffématen ska vara enkel att göra. Då är getostbakad lax ett bra alternativ. Servera fisken tillsammans med en fräsch sallad.

...

800 G LAXFILÉ
2 DL FÄRSKOST
2 DL STRIMLAD GETOST
1 MSK HONUNG
SALT OCH PEPPAR

Blanda färskost, getost och honung. Salta och peppra. Lägg fisken på en ugnsplåt och bred ut ostblandningen på filén. Baka i 170 grader tills laxens innertemperatur är 47 grader och ostblandningen är gyllenbrun.