



Ugnsbakad laxsida med mangosalsa och limesås

 ~~6 portioner~~ •  40 min • Fisk

Ugnsstek laxsida med sweet chili. Servera med salsa på mango och avokado. Rör ihop sås med lime och chili. Festmiddag på 40 minuter!

Ingredienser

12 personer

– 2,4 kilo färska laxsidor med skinn

– 6 msk sweet chili-sås

– 3 tsk salt

Limesås:

– 8 dl vatten

– 2 fiskbuljongtärningar

– 4 dl crème fraiche

– 6 msk vetemjöl

– 4 limefrukter, rivet skal

– 2 msk pressad limesaft

– 4 tsk sweet chili-sås

– 2 tsk salt

Salsa:

– 2 färska röda chilifrukt

– 8 salladslökar eller 1 dl

hackad gräslök

– 500 g färsk eller fryst

tärnad avokado

– 500 g fryst tärnad mango

– färsk koriander eller

slätbladig persilja

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200°.

2. Lägg fisken på ett ugnssäkert fat. Pensla den med sweet chili-sås och salta. Stek mitt i ugnen ca 20 min till innertemperatur på 65°.

3. Sås: Lägg ingredienserna, utom saltet, till såsen i en kastrull. Koka upp under omrörning. Låt såsen sjuda 5 minuter. Smaka av med salt.

4. Salsa: Strimla chilin och salladslöken fint. Blanda det med avokado och mango.

5. Lägg över fisken på ett uppläggningsfat. Garnera med lite salsa och strö över färska korianderblad.

6. Servera fisken med kokt ris, limesås och resten av salsan.

servering: