

## **BIRGITTAS LAX I UGN**

4 st Laxfiléer (finns i 4-pack i butik)

2 ½ dl grädde

2 ½ msk vilt och kantarellfond (obs att det ska även stå vilt kantarellfond på flaskan)

2 msk lingonsylt

1 tsk timjan

Svartpeppar, salt.

Sätt ugnen på 225 grader

Lägg laxen i en smord ugnform och salta. Pensla ett tunt lager tomatsmör på laxbitarna. Blanda grädde, fond, lingonsylt, timjan och svartpeppar, och håll detta sedan i formen.

In i ugnen ca 20 minuter. Serveras med pressad potatis.

### **TOMATSMÖR**

250 gr rumsvarmt smör

1 tsk salt

4 msk tomatpuré

Resterande av tomatsmöret serveras separat.