

Lax med saffran

**Snabbt och gott som passar både till vardag och fest
Beräknat för 4 personer**

Ingredienser:

500 g lax- eller regnbågsfilé

3 st. morötter

1 tsk salt

1 krm svartpeppar

2,5 dl mellangrädde

1 tsk hackad färsk rosmarin

1/2 paket saffran (0,25 g)



Gör så här:

Sätt ugnen på 225 grader.

Skala och skiva morötterna tunt. Lägg dem i en ugnssäker form. Lägg på laxen (hel eller i fyra lika stora bitar) , salta och peppra.

Blanda grädde, rosmarin och saffran och häll över laxen.

Stek i mitten av ugnen ca 15 min.

Garnera gärna med färsk rosmarin.

Servera med ris eller kokt potatis och en sallad.

(Recept och bild från Arla)