

Laks i fad med rødvin



2 stk. Laksefilet 100% skind og benfri

1 løg

50g smør

4-5 hele peberkorn

250g champignon

4 dl tør rødvin

1 gulerod

Krydderbuket: Persille, 1 kvist timian, Laurbærblade.

Start med at trække rødvinen op. Skænk op og *smag*.

1. Smør et ovnfast fad med halvdelen af smørret, læg laksen heri.
2. Befri champignonerne for rodskive, og skyl dem under rindende vand. Skær hovederne af dem og gem dem til senere. Hak stokkene fint. Skrab og skyl guleroden, skær den i skiver. Pil løget og hak det fint.
3. Kom de hakkede champignonstokke, løg og gulerodsskiverne over laksen. Læg de hele peberkorn ved. Bind en krydderurt buket af persille- og timiankviste, samt laurbærblade. Kom dem i fadet.
4. Tilsæt rødvinen (hvis der er mere tilbage - hvis ikke - menuen ændres da til "laks, ovnstegt") og læg et stykke folie over fadet. Sæt det i en stærk varm ovn 225 grader i ca. 30 minutter.
5. Smelt resten af smørret i en gryde. Vend champignonhovederne heri fordel dem over retten ved servering.

Tips til Ovnstegt laks i vin:

Byd kogte kartofler til. Hollandaisesovs er velegnet hertil.

I stedet for rødvin kan der bruges tør hvidvin.

Velbekomme