



## Ovnsbakt laks med crème fraîche og urter

### Ingredienser

- ♥ 4 laksefileter uten skinn (500 g)
- ♥ 3 dl crème fraîche
- ♥ 4 fedd hvitløk
- ♥ 1 terning fiskebuljong
- ♥ 1 dl kokende varmt vann
- ♥ 1 bunt frisk dill (ca 20 g)
- ♥ 1 bunt frisk gressløk (ca 20 g)
- ♥ 1 ts flaksalt
- ♥ kvernet salt og pepper



### Servering:

- ♥ kokte poteter ( gjerne nypoteter)
- ♥ grønne asparges
- ♥ blomkål i buketter

### Fremgangsmåte

Legg laksefiletene i en ildfast form.

Ha crème fraîche i en skål og tilsett pressede hvitløksfedd. Løs opp knust fiskebuljongterning i 1 dl kokende vann. Ha dette i skålen. Finnhakk dill og gressløk og ha mesteparten i skålen (spar noe til pynt). Tilsett flaksalt. Rør det hele godt sammen.

Fordel crème fraîche-sausen over laksefiletene. Kvern over litt ekstra salt og pepper.

Stekes midt i ovnen ved 180°C i 15 - 20 minutter.

Kok imens poteter og ønskede grønnsaker, for eksempel grønne asparges og blomkål.

Ta formen ut av ovnen og dryss fint hakket dill og gressløk over laksen som pynt.

Serveres nylaget.

### Tips

♥ Jeg lager crème fraîche-sausen nokså tykk slik at den legger seg som et kremete lag over fisken. Dersom du ønsker en mer flytende saus, kan du blande inn 1 - 2 dl kremfløte eller matfløte før du heller crème fraîche-sausen over fisken og så setter formen i ovnen.

♥ Vær nøye på å ikke ha laksen for lenge i ovnen slik at den holder seg saftig.

© 2004 - 2025: Det søte liv. [Med alle rettigheter.](#)

---

**Source URL:** <https://www.detsoteliv.no/oppskrift/ovnsbakt-laks-med-creme-fraiche-og-urter>