

**17**

**personer**

### **Laks og porrer i ovn**

Tænd ovnen på 200°. Rens porrer, og skær dem i tynde skiver. Hak dilden.

Steg porrerne i smør på en pande i 2-3 minutter ved middel varme, til de er sprøde og møre. Tilsæt mascarpone og mælk, og rør det ud i porrerne sammen med halvdelen af dilden. Krydr med salt og peber.

Fordel den cremede porreblanding i bunden af et smurt ovnfad, og læg laksestykkerne ovenpå. Riv skallen og pres citronen. Dryp med citronsaft, og drys fintrevet citronskal og kapers over laksen.

Bag retten i ovnen i 20 minutter, eller til laksen er gennemstegt.

**Tilbehør**

### **Laks og porrer i ovn**

**porrer**

**17**

**frisk dild**

**4¼ bundter**

**smør til stegning**

**4¼ spsk.**

**mascarpone**

**637½ g**

**mælk**

**4¼ dl**

**salt og peber**

**ferske laksefileter uden skind**

**17**

**citroner**

**2,13**

**kapers**

**127½ g**

**Tilbehør**