



👤 4 port

🏷️ Fisk, Huvudrätt, Vardag, I ugn

LAX MED KRONÄRTSKOCKA OCH ROSTAD SENAPSPOTATIS

Dax för lax! Här ugnsbakad med härliga smaker från kronärtskocka, vitlök, basilika och favoritosten Västerbottensost! Även potatisen bakas i ugnen, med senap!

Ingredienser 🛒

▶ Senapspotatis

1 kg potatis, färsk
3 msk senap (*osötad grov*)
3 msk olivolja

▶ Lax med kronärtskockstäcke

800 g lax (*hel laxsida*)
1 burk kronärtskockshjärtan (*ca 290 g*)
1 klyfta vitlök (*riven eller finhacka*)
1 dl majonnäs
1,5 dl västerbottenost
1 kruka basilika
salt
svartpeppar

Gör så här 👤

1. Sätt ugnen på 225°.
2. Skrubba/skölj potatisen och skär den i bitar.
3. Lägg i långpanna. Vispa ihop senap och olivolja. Häll det sedan över potatisen och blanda runt.
4. Rosta i mitten av ugnen i ca 20 minuter eller tills den är genomfärdig och har fått fin färg. Vänd runt med jämna mellanrum. Håll varmt.
5. Häll av oljan från skockorna. Skär i bitar och blanda med vitlök, majonnäs, ost och strimlade basilikablåd. Smaka av med salt och peppar.
6. Lägg laxen med skinnsidan nedåt i en ugnform. Salta och peppra. Bred över kronärtskocksröran och ställ in i ugnen och tillaga i ca 20 minuter (225°).
7. Ta ut och höj temperaturen till 250° med grillfunktion och kör ett par minuter till fin färg på täcket.
8. Garnera med hela basilikablåd och servera med senapspotatisen.