

inköpslistan.se

*Av: Andrea*

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Lättlagat, Vardag, I ugn

# LAX I UGN MED POTATISMOS

Så enkelt och så gott, lax i ugn med citron och dill, potatismos, ärtor och kokta morötter.

## Ingredienser

1 pkt laxfile
1 st citron
dill
salt
svartpeppar, grovm.
3 st morötter
2 dl ärter
8 st potatis, mjölig

### Cremefraiche sås

2 dl creme fraiche
2 msk gräslök
$^1/_2$ st rödlök

## Gör så här

**1.** Sätt ugnen på 225°.

**2.** Lägg laxen i en ugnsform med ugnsfolie, salta och peppra, toppa med en skiva smör, en citronskiva och färsk dill.

**3.** Sätt in formen i ugnen på 225° i ca 15-20 minuter.

**4.** Koka potatisen i lättsaltat vatten, när potatisen är mjuk häller du av vattnet och pressar potatisen med en potatispress. Lägg i en klick smör, häll på lite mjölk, salta efter smak och vispa den pressade potatisen med elvisp till ett fluffigt mos.

**5.** Skala och skiva morötterna i 1cm bitar och koka i 8 min.

**6.** Koka ärtor enligt anvisning på paketet.

**7.** Blanda 2 dl cremefraiche och 1/2 röd lök fint hackad, 2msk gräslök, lite pressad citron, salt och några drag med svartpepparkvarnen. Låt såsen stå i kylen en stund och gotta till sig.