



- ▮ 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 ärtor
 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 ugnform 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 kylan en stund och gotta till sig.