inköpslistan.se

Av: Andrea

- 4 port
- Fisk, Huvudrätt, Vardag, Steka

LAX MED KRÄMIG CITRONPOTATIS

En lättlagad vardagsrätt med milda smaker. Potatisen kokar man i citronvatten och blandar sedan med färskost, citron och persilja.

Ingredienser

10 st potatis
1 st citron
100 g färskost
1 knippe persilja
500 g laxfile
smör
salt
vitpeppar

Kall sås med gräslök

2 dl creme fraiche
2 msk majonnäs
1 msk gräslök
1 tsk örtsalt
1 klyfta vitlök

Gör så här

1. Skala och skär potatisen i skivor.

2. Skölj citronen, riv skalet på ett rivjärn och pressa ur saften.

3. Koka potatisskivorna mjuka i lättsaltat vatten med citronsaften.

4. Låt potatisen rinna av men spara 1 dl av kokvattnet.

5. Låt kokvattnet koka upp och vispa i färskosten.

6. Hacka persilja.

7. Blanda ner potatisen i kastrullen tillsammans med persilja och citronskal.

8. Stek laxen i smör, ca 3 minuter per sida.

9. Krydda med salt och lite vitpeppar.

Kall sås med gräslök

10. Blanda samman majonnäs, crème fraiche och örtsalt. Tillsätt gräslöken och en pressad vitlöksklyfta.