



- ▮ 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.