inköpslistan.se

Av: Lotta Kruse

- 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 basilikablad. Smaka av med salt och peppar.

6. Lägg laxen med skinnsidan nedåt i en ugnsform. 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 basilikablad och servera med senapspotatisen.