



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt lax med kokt potatis, dill- och senapskräm och äppelsallad

Kokt potatis
Småpotatis 400 g

Senapskräm
Dill 10 g
Matyoghurt 1 dl
Mild senap 1 msk
● Socker 1 krm
● Salt 1 krm

Äppelsallad
Dill 10 g
Grönt äpple 1 st
Bananschalottenlök 1 st
● Olivolja ½ tsk
Citron ½ st
● Salt ½ krm

Stekt lax
Laxfilé 2 st
● Salt ½ tsk

Att ha hemma ●
Olivolja, Salt, Socker,
Svartpeppar

- 1. Kokt potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten, dela stora potatisar i mindre bitar för kortare koktid.
- 2. Senapskräm:** Finhacka dill. Blanda dill, matyoghurt, mild senap, socker, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
- 3. Äppelsallad:** Plocka dill. Tärna äpple. Skiva bananschalottenlök tunt. Lägg allt i en salladsskål. Blanda med olivolja, pressad citronsaft och salt. Klyfta resten av citronen.
- 4. Stekt lax:** Krydda laxfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.
- 5. Servera** stekt lax med kokt potatis, senapskräm, äppelsallad och citronklyfta.