



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citron- och dillbakad lax med potatispuré och spetskål

Potatispuré

- Mospotatis 450 g
- Mjolk* $\frac{3}{4}$ dl
- Smör* 1 msk

Citron- & dillbakad lax

- Citron 1 st
- Dill 20 g
- Laxfilé 2 st
- Salt $\frac{1}{2}$ tsk

Spetskål

- Spetskål 1 st
- Flytande honung 1 förp

Att ha hemma ●

- Mjolk*, Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Potatispuré:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten. För snabbare tillagning, halvera potatisen.
3. **Förberedelser:** Tvätta citronen i ljummet vatten och finriv skalet. Halvera citronen. Strimla dillstjälkarna och grovhacka resten av dillen.
4. **Citron- och dillbakad lax:** Lägg laxfilé i en smord ugnform. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Strö över citronskal och de strimlade dillstjälkarna (spar resten av dillen till serveringspunkten). Tillaga fisken mitt i ugnen, ca 10 min, tills den är klar.
5. **Spetskål:** Skär spetskål i grova bitar. Hetta upp lite smör i en rymlig stekpanna. Stek spetskålen ca 5 min. Tillsätt flytande honung, lite salt, nymald svartpeppar och pressad saft från halva den använda citronen (ca 1 msk). Stek ytterligare ca 2 min. Klyfta resten av citronen.
6. **Potatispuré:** Häll av potatisen och blanda med mjolk och rumstempererat smör. Vispa till en puré med elvisp. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Blanda den hackade dillen med spetskålen. Servera ugnsbakad lax med potatispuré, spetskål och citronklyfta.