



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

Gräddfil 150 g

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, gräddfil, 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 citrunklyfta.