



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 citronklyfta.