



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med potatis- och rotselleripuré, sockerärter och citron

Potatis- och rotselleripuré

- Mospotatis 450 g
- Rotselleri 150 g
- Mjök* 1 dl
- Smör* ½ msk
- Salt ½ tsk

Ugnsbakad lax

- Laxfilé 2 st
- Peppar- och fänkålmix ½ förp
- Salt 2 krm

Till servering

- Sockerärter 1 förp
- Citron 1 st

Att ha hemma ●

- Mjök*, Salt, Smör*

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Potatis- och rotselleripuré:** Skala och dela mospotatis och rotselleri i mindre bitar. Koka mjuka i lättsaltat vatten.
3. **Ugnsbakad lax:** Lägg laxfiléer i en ugnsform. Krydda med peppar- och fänkålmix (se tips!) och salt. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills laxen är klar.
4. Lägg sockerärtorna i en sil och låt ångkokas över potatisen ca 2 min.
5. **Potatis- och rotselleripuré:** Häll av potatis och rotselleri. Blanda med mjök och smör. Vispa till en puré med ballong- eller elvisp. Krydda med salt.
6. Klyfta citron. Servera ugnsbakad lax med potatis- och rotselleripuré, sockerärter och citronklyfta.

TIPS! Om inte alla gillar peppar- och fänkålmix så går det lika bra att bara använda salt och lite nymald svartpeppar!

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ