



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Halstrad lättgravad lax med hovmästarpotatis och krispig fänkålssallad

## Halstrad lättgravad lax

Laxfilé 2 st

- Salt 1 tsk
- Socker 1 tsk

## Hovmästardressing

Mild senap 1 förp

- Socker ½ msk
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Vatten 1 msk
- Olja 1 msk
- Dill 10 g

## Hovmästarpotatis

Potatis 400 g  
Rödlök 1 st  
Rädisor 1 förp

## Fänkålssallad

Fänkål 1 st  
Dill 10 g  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse

## Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

**1. Lättgravad lax:** Lägg laxfilé på en tallrik och gnid in med salt och socker. Låt stå i rumstemperatur ca 15 min.

**2.** Halvera och koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

**3. Hovmästardressing:** Blanda senap, socker, vitvinsvinäger och vatten i en rymlig bunke. Vispa ner neutral olja, lite i taget. Finhacka dill och blanda ner i bunken. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

**4. Hovmästarpotatis:** Finhacka rödlök och skiva rädisor. Blanda ner i bunken med hovmästardressing tillsammans med kokt potatis.

**5. Fänkålssallad:** Hyvla eller skär fänkål så tunt som möjligt (gärna på mandolin). Grovhacka dill. Lägg allt i en skål och blanda med vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.

**6. Halstrad lättgravad lax:** Torka bort överflödigt saltblandning från laxen. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek de gravade laxfiléerna på ena sidan ca 1 min, de ska få en karamelliserad stekyta men inte bli brända. Vänd på laxbitarna. Sänk värmen till medelvärme och låt fisken steka klart, ca 4 min.

**7.** Servera halstrad lättgravad lax med hovmästarpotatis och fänkålssallad.