



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Citronbakad lax med dillstomp och sellerisallad

Citronbakad lax

- Laxfilé 2 st
- Citron ½ st
- Salt ½ tsk
- Socker 1 krm

Sellerisallad

- Selleristjälk 2 st
- Grönt äpple 1 st
- Dijonsenap 1 tsk
- Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse
- Flytande honung ½ förp
- Salt 1 krm
- Mâchesallad 50 g

Dillstomp

- Mospotatis 450 g
- Dill 20 g
- Mjolk* ¾ dl
- Smör* 1 tsk
- Salt 2 krm

Att ha hemma ●

- Mjolk*, Salt, Smör*, Socker, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 150°C (varmluft) eller 175°C (vanlig).
2. Skala, dela och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Citronbakad lax:** Lägg laxfilé i en ugnform. Krydda med salt, socker och nymald svartpeppar. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv skalet över laxen. Skär citronen i klyftor till servering. Tillaga laxen i mitten av ugnen ca 10 min, tills den är klar.
4. **Sellerisallad:** Hyvla selleristicks tunt med osthyvel (se tips!). När det blir svårt att hyvla, skiva resten tunt med en kniv. Lägg i en skål och täck med iskallt vatten. Strimla äpple. Blanda dijonsenap, vitvinsvinäger, honung, salt och nymald svartpeppar i en bunke. Blanda ner äpplet i dressingen. Vid servering, håll av sellerin och blanda ner selleri och mâchesallad i bunken med äpple.
5. **Dillstomp:** Finhacka dill. Hetta upp mjölk och smör i en liten kastrull. Häll av potatisen och tillsätt mjölkblandningen, salt, och dillen till potatisen. Stompa sönder potatisen med en potatisstöt eller gaffel. Rör ihop till ett grovt mos.
6. Servera citronbakad lax med sellerisallad, dillstomp och citronklyfta.

TIPS! Använd gärna mandolin, om du har.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ