



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kryddstekt lax med zucchini, potatispuré och citron

Potatispuré

Mospotatis 450 g

Mjolk 1 dl

● Smör 25 g

● Salt 2 krm

Citron (citronskal) 1 st

Grönsaker

Rödlök 1 st

Zucchini 1 st

Babyspenat 50 g

Lax

Laxfilé 2 st

Senap och dill 1 påse

● Salt 1 krm

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Smör,

Svartpeppar

1. Potatispuré: Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten. Skölj citron i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet.

2. Grönsaker: Strimla rödlök och skär zucchini i mindre bitar. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Fräs zucchini och rödlök ca 3 min. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Vid servering blanda ner babyspenat och pressad citronsaft från halva citronen. Klyfta resten av citronen.

3. Lax: Krydda laxfilé med senap- och dill, salt och lite nymald svartpeppar. Hetta upp olja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida.

4. Potatispuré: Värm mjolk och smör i en kastrull. Häll av potatisen och mosa med elvisp eller potatisstöt. Tillsätt mjölkblandningen och sparat citronskal, vispa till en puré. Smaka av med lite salt.

5. Servera stekt lax med potatispuré, stekta grönsaker och citronklyfta.