



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med dillstekta morötter och senapsstuvad potatis

Ugnsbakad lax

- Laxfilé 300 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Salt 2 krm
- 🏠 Svartpeppar

Senapsstuvad potatis

- Småpotatis 450 g
- Dijonsenap 1 msk
- 🏠 Smör 2 tsk
- 🏠 Vetemjöl ½ msk
- 🏠 Mjolk 1 ½ dl
- 🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
- 🏠 Salt

Dillstekta morötter

- Morötter 300 g
- Dill 20 g
- 🏠 Smör 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Flytande honung ½ msk
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Halvera småpotatis och koka mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Ugnsbakad lax:** Lägg laxfilé med skinnsidan nedåt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga i mitten av ugnen ca 12 min, tills fisken är klar.
4. **Senapsstuvad potatis:** Smält smör i en kastrull och pudra över vetemjöl. Vispa ner mjolk, lite i taget. Tillsätt smulad kycklingbuljong, dijonsenap och lite salt. Koka upp och sjud ca 5 min. Vänd ner den kokta potatisen.
5. **Dillstekta morötter:** Skär morötter i mindre bitar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek morötterna tillsammans med lite salt och honung ca 6 min. Grovhacka dill. Rör ner vitvinsvinäger, dill och nymald svartpeppar i pannan.
6. Servera ugnsbakad lax med senapsstuvad potatis och dillstekta morötter.