



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med potatis- och palsternackspuré, sockerärter och citron

Potatis- och palsternackspuré

Mospotatis 400 g
Palsternacka 1 st
🏠 Mjolk 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

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Potatis- och palsternackspuré:** Skala och dela mospotatis och palsternacka 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 palsternackspuré:** Häll av potatis och palsternacka. Blanda med mjolk och smör. Vispa till en puré med ballong- eller elvisp. Krydda med salt.
6. Klyfta citron. Servera ugnsbakad lax med potatis- och palsternackspuré, sockerärter och citrunklyfta.

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