



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min    👤 2 PORTIONER    📅 Fisk - bra att laga tidigt i veckan!

Points®värde per portion

10

## Lax med kokt potatis, dill och äppelremoulade

### Lax

Laxfilé 2 st  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Flytande margarin 1 tsk

### Äppelremoulade

Grönt äpple ½ st  
Dill 10 g  
Matyoghurt 1 dl  
Majonnäs 1 msk  
Flytande honung ½ tsk  
Curry 2 krm  
🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

### Till servering

Småpotatis 400 g  
Snackgurka 1 st  
Dill 10 g

- 1. Lax:** Krydda laxfilé med salt och låt stå till punkt 5.
- 2.** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten. Dela stora potatisar för kortare koktid.
- 3. Äppelremoulade:** Tärna grönt äpple smått och hacka all dill. Lägg hälften av dillen i en skål, spara resten till servering.
- 4.** Blanda ned äpple, matyoghurt, majonnäs, vitvinsvinäger, flytande honung och curry i skålen med dill.
- 5. Lax:** Hetta upp flytande margarin i en stekpanna. Stek laxen ca 3 min per sida, tills den är klar.
- 6. Till servering:** Skiva snackgurka tunt. Servera stekt lax med kokt potatis, äppelremoulade och gurka. Toppa med hackad dill.