



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt lax med kokt potatis, dill- och senapskräm och äppelsallad

Kokt potatis

Småpotatis 400 g

Senapskräm

Dill 10 g

Matyoghurt 1 dl

Mild senap 1 msk

🏠 Socker 1 krm

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Äppelsallad

Dill 10 g

Grönt äpple 1 st

Bananschalottenlök 1 st

🏠 Olivolja ½ tsk

🏠 Vitvinsvinäger ½ tsk

🏠 Salt ½ krm

Stekt lax

Laxfilé 2 st

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

🏠 Olivolja

1. Kokt potatis: Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten, dela stora potatisar i mindre bitar för kortare koktid.

2. Senapskräm: Finhacka dill. Blanda dill, matyoghurt, mild senap, socker, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.

3. Äppelsallad: Plocka dill. Tärna äpple. Skiva bananschalottenlök tunt. Lägg allt i en salladsskål. Blanda med olivolja, vitvinsvinäger och salt.

4. Stekt lax: Krydda laxfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek fisken ca 2 min per sida, tills den är klar.

5. Servera stekt lax med kokt potatis, senapskräm och äppelsallad.