



Nötera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad lättgravad lax med hovmästarpotatis och krispig fänkålssallad

Halstrad lättgravad lax

Laxfilé 2 st

- 🏠 Salt 1 tsk
- 🏠 Socker 1 tsk
- 🏠 Neutral olja

Hovmästardressing

Senap 2 msk

Dill 10 g

- 🏠 Socker ½ msk
- 🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
- 🏠 Vatten 1 msk
- 🏠 Neutral olja 1 msk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Hovmästarpotatis

Potatis 400 g

Rödlök 1 st

Rädisor 1 förp

Fänkålssallad

Fänkål 1 st

Dill 10 g

- 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
- 🏠 Salt

1. **Lättgravad lax:** Lägg laxfilé på en tallrik och gnid in med salt och socker. Låt stå i rumstemperatur ca 15 min.
2. Halvera och koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Hovmästardressing:** Blanda senap, socker, vitvinsvinäger och vatten i en rymlig bunke. Vispa ner neutral olja, lite i taget. Finhacka dill och blanda ner i bunken. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
4. **Hovmästarpotatis:** Finhacka rödlök och skiva rädisor. Blanda ner i bunken med hovmästardressing tillsammans med kokt potatis.
5. **Fänkålssallad:** Hyvla eller skär fänkål så tunt som möjligt (gärna på mandolin). Grovhacka dill. Lägg allt i en skål och blanda med vitvinsvinäger, salt och lite nymald svartpeppar.
6. **Halstrad lättgravad lax:** Torka bort överflödigt saltblandning från laxen. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek de gravade laxfiléerna på ena sidan ca 1 min, de ska få en karamelliserad stekyta men inte bli brända. Vänd på laxbitarna. Sänk värmen till medelvärme och låt fisken steka klart, ca 4 min.
7. Servera halstrad lättgravad lax med hovmästarpotatis och fänkålssallad.