



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ugnsbakad lax med potatis- och palsternackspuré, sockerärter och citron

### Potatis- och rotselleripuré

Mospotatis 400 g

Rotselleri 150 g

🏠 Mjök 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 rotselleripuré:** Skala och dela mospotatis och rotselleri 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 rotselleripuré:** Häll av potatis och rotselleri. Blanda med mjök 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!