



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med potatis- och palsternackspuré, sockerärter och citron

Potatis- och palsternackspuré

- Mospotatis 400 g
- Palsternacka 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 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 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!