



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.