



Laxpaté

Ingredienser

För 4 personer
500 gram färsk lax
4 äggulor
1 knippe dill
2 dl grädde
1 tsk salt
Peppar
Bakplåtspapper
Citronklyftor

Tillagning

1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skinna av laxen och skär i bitar.
3. Lägg lax och äggulor i en matmixer, mixa hastigt. Tillsätt dill, grädde, salt och peppar, mixa tills alla ingredienser blandat sig.
4. Klä en mindre brödform med bakplåtspapper eller smöra och ströbröa formen. Lägg i laxsmeten.
5. Grädda i ugnen 15 minuter.