



Laxpudding med ris

Ingredienser

1,5 dl	grötris
3 dl	vatten
1 st	fiskbuljongtärning
400 g	lax, skinn och benfri
2 dl	vispgrädde, eller matlagingsgrädde
3 st	ägg
3 msk	dill, hackad
1 krm	svartpeppar
1 tsk	salt
1 msk	ströbröd

Tillagning

Varsågod! Här är recept på en jättegod och lättlagad laxpudding. Kokas riset dagen innan så vispas puddingen snabbt ihop och blir klar på en halvtimme i ugnen. Serverar den med kokt potatis, färsk, riven pepparrot och skirat smör.

1. Sjud grötriset med vattnet och fiskbuljong under lock ca 25 min. Låt svalna.
2. Sätt ugnen på 200°. Skär laxköttet i tärningar. Vispa ihop grädde, ägg, dill, peppar och salt. Blanda laxkuber och det kokta riset med äggstanningen.
3. Häll allt i en smord, ugnssäker form. Strö över ströbröd och grädda puddingen 30 min mitt i ugnen. Servera med skirat smör, kokt potatis och eventuellt riven pepparrot