



Laxpudding med skirat smör.

### Läcker laxpudding i sex steg

Klassisk svensk husmanskost som är genial i sin enkelhet.

#### LAXPUDDING

4 portioner, Tid 1 1/4 timme

700 g potatis

400 g gravad lax i bit

1 knippa dill

2 gula lökar

3 ägg

3 dl matlagingsgrädde

1 msk hummerfond, konc.

1 krm nymald vitpeppar

1 msk smör

#### Servera med:

100 g skirat smör

kokta gröna ärter

**Ugn:** 175 grader

#### Redskap:

Potatisskalare

Gryta

Kniv

Skärbräda

Laxkniv

Stekpanna

Ugnssäker form

Skål

Visp

Måttsats

Kastrull

Här får gårdagens överblivna kokta potatis samsas med lax. Resultatet blir en lättlagad laxpudding. Servera den nygräddade laxpuddingen med skirat smör och kokta gröna ärter.

Gör så här:

---

**1 SKÄR.** Skala och koka potatisen och låt den svalna. Skär potatisen i skivor.

**2 SKIVA & HACKA.** Skiva laxen i tunna skivor. Hacka dillen grovt.



**3 FRÄS.** Skala och skiva löken. Fräs den mjuk och genomskinlig i smör i en stekpanna.

**4 VARVA.** Smörj en ugns säker form. Varva potatis, lax, lök och dill i formen. Avsluta med potatis.



**5 GRÄDDA.** Vispa upp ägg, tillsätt uppvärmd matlagingsgrädde, hummerfond och vitpeppar. Häll i formen. Klicka över smör. Grädda i nedre delen av ugnen cirka 35 minuter.

**6 SMÄLT SMÖR.** Smält smöret på medelvärme. Ställ kastrullen åt sidan och skumma. Häll försiktigt det genomskinliga smälta fettet i en såssnipa. Släng bottensatsen.

