



## Laxpudding med skirat smör

### Ingredienser 4 portioner

---

650 g	potatis, kokt, kall
300 g	rimmad lax
2 st	gula lökar, skivade
0,5 st	purjolök, skivad
2 msk	dill, finhackad
3 st	ägg
1 dl	grädde
2 dl	mjök
1 krm	salt
1 krm	vitpeppar, nymald
1 msk	ströbröd
1 msk	smör
	skirat smör görs på, 100 g smör

### Tillagning

---

Ugn: 225 grader.

1 Skär potatisen i skivor. Skiva laxen. Fräs lök och purjolök i smör tills den blir mjuk utan att ta färg.

2 Varva potatis, lax, lök och dill i en smord ugnssäker form. Avsluta med potatis.

3 Vispa upp ägg och tillsätt uppvärmd gräddmjök, salt och vitpeppar. Häll äggsmeten över den fyllda formen.

4 Strö över ströbröd och klicka över smör. Grädda i nedre delen av ugnen tills den är genomgräddad i 25 minuter.

5 Smält smöret i en kastrull på medelvärme. Ställ kastrullen åt sidan och skumma. Häll försiktigt det genomskinliga smälta fettet i en såssnipa. Släng bottenfettet. Servera laxpuddingen med skirat smör, citronklyftor och sallad.