



Västerbottenslax m. Ijummen potatissallad & romsås

Ingredienser 4 personer

600 g	laxfilé, skinn- och benfri
1 tsk	salt
1 krm	vitpeppar
3 msk	vetemjöl
1 st	ägg, uppvispat
125 g	västerbottensost, finriven
1 msk	smör, till stekning

Potatissallad:

600 g	färsipotatis
200 g	grön sparris, färsk
200 g	sockerärter
1 msk	smör
1 dl	dill, hackad
0,5 tsk	salt

Romsås:

2 dl	gräddfil
100 g	løjrom, eller sikrom
1 dl	gräslök, fint skuren
1 krm	salt
0,5 krm	peppar, nymald

Tillagning: Västerbottenslax m. ljummen potatissallad & romsås

Du behöver inte ugn utan laxen kan också steka färdigt i pannan på svag värme.

1. Sätt ugnen på 200°. Borsta och skrapa potatisen väl. Koka den i lättsaltat vatten 15-20 min. Slå av vattnet. Skär av det nedersta på sparrisen och skär i bitar om de är stora. Koka sparrisen ca 2-3 min och sockerärterna ca 1 min. Spola av grönsakerna i kallt vatten. Förbered under tiden sås och lax.

2. Sås: Blanda gräddfil, rom och gräslök. Smaka av med salt och peppar.

3. Skär laxen i portionsbitar. Salta och peppra och vänd bitarna runt om i vetemjöl, sedan i ägg och sist riven ost. Hetta upp smör i en panna med släpplättbeläggning och stek laxen ca 2 min på medelstark värme på båda sidor. Hit kan förberedas.

4. Sätt in laxen i 200°, 3-5 min tills den känns färdig och är nästan helt genomstekt. Tiden beror på hur tjock laxen är och om den är nystekt eller har kallnat.

5. Dela potatisen i mindre bitar och slunga den varm i smör tillsammans med sockerärter och sparris. Tillsätt dillen och smaka av med salt.

6. Lägg upp och servera på varma tallrikar.