



#MATUTMANINGEN - S2
#2

Stekt lax med potatis,
baconinlindad sparris
och en dill- och citronsås

INGREDIENSER:

För 2 personer

250 g lax
350 g potatis
1 burk havre fraiche
1 pkt sparris
1 pkt bacon
olivolja
grovsalt
2 citroner
1 kruka färsk dill

GÖR SÅ HÄR:

- 1) Sätt ugnen på 200 grader.
- 2) Skölj och skrubba potatisen. Koka den tills den är mjuk. Tillred övriga rätten under tiden.
- 3) Lägg laxen på en ugnsplåt. Strö på grovsalt och svartpeppar. Ringla lite olivolja på laxen och lägg in den i ugnen ca 15 minuter.
- 4) Sås: Blanda havre fraichen med zest och saften från 1 citron. Hacka dillen och rör ner den i såsen. Smaka av med salt och peppar. Ställ kallt tills det är dags att servera.
- 5) Baconlindad sparris: Skölj sparrisen och skär av den hårda ytterkanten på sparrisen. Linda in en sparris i en baconskiva så att den täcker större delen av sparrisen. Stek i lite olja tills baconskivorna fått färg.
- 6) Servera laxen med kokt potatis, baconlindad sparris och dill- och citronsåsen. Garnera med citronskivor och lite hackad dill.



#matutmaningen