



Ugnsbakad lax med dillmajonnäs, kokt potatis och citronslungad blomkål



Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Ett recept på magisk lax med höga smaker av dill och citron. Genom att mixa dill med olja länge får du en djup smal och en klargrön färg på majonnäsen som vi ska göra till. För att göra såsen ännu grönare tillsätter jag några blad spenat vilket gör att fägen håller sig längre, helt valbart men har du lite bladspenat hemma är det bara att slänga i.

Så här gör du:

1. Hacka ner $\frac{3}{4}$ delar av dillen grovt och lägg i mixer eller behållare för stavmixer. Lägg i några blad spenat och 1dl olja. Mixa länge (ca 5 min) tills dilloljan blir lite varm av mixandet. På detta sätt får du en klar grön färg på majonnäsen.
2. I en behållare för stavmixer knäcker du 1 helt ägg och adderar dijon och lite citronjuice. Börja addera 1dl av den vanliga oljan medan du mixar pulsvis. Addera sedan dilloljan tills du får en önskad konsistens. Jag gillar när den är lite lösare men vill du ha den fast adderar du bara mer olja. Smaka upp med mer citron och salt.
3. Lägg laxen på en plåt och lägg på en klick smör om du vill. Salta fisken lite och kör in i ugnen på 200C tills innertemp på ca 50C.
4. Koka potatisen mjuk.
5. Koka blomkålen mjuk men gärna med lite stuns i fortfarande. Häll av och addera en klick smör i kastrullen. Lägg tillbaka blomkålen och addera citronzest och hackad dill. Slunga så allt blandas.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Weinmann Grüner Veltliner Klassik

Receptet är för två personer.

- 2 portioner lax
- 1 kruka dill
- 1 påse spenat (valbart)
- 2dl neutral olja (typ rapsolja (ej kallpressad))
- 1 ägg
- 1 msk dijonsenap
- 1 citron
- Delikatesspotatis till två personer
- 1 litet blomkålshuvud



Bli medlem nu!



Nästa steg >>