



Laxpudding med brynt smör och edamamebönor

[Gilla 0](#) [Dela](#)

Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

Här är recept på en riktigt bortglömd klassiker. En laxpudding med brynt smör och edamamebönor. Vill du hellre ha de klassiska ärtorna så får man såklart ha det också men oavsett så är laxpudding något man borde äta oftare. Toppa med lite färskriven pepparrot så har du en smakexplosion av rang.

Så här gör du:

1. Koka potatisen så att den nästan är klar i lättsaltat vatten. Häll av och låt svalna. Skala och finhacka löken samt skär ner dillen lite grovt.
2. Skala potatisen och skär den i 0,5 cm tjocka skivor. Smöra en ugnssäker springform (2-liters form för 4 port).
3. Vispa ihop ägg, mjölk, grädde, salt och peppar.
4. Varva potatis, lax, hackad lök och dill. Understa och översta lagret ska vara potatis. Häll över äggblandningen och klicka över smör.
5. Tillaga i ugnen ca 45 minuter på 200C. Ta ut och låt svalna något.
6. Bryn smöret tills det blir gyllene och nötig.

Servera med brynt smör och edamamebönor som du kokat lätt i vatten eller låtit bli varma i smöret. Toppa med finriven färsk pepparrot.

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

Ingredienser

Vintips till detta recept: [KWV Chardonnay >>](#)

Receptet är för fyra personer.

- ca 250 g rimmad lax i tunna skivor
- 900 g oskalad potatis
- 1 gul lök
- 1 kruka dill
- 4 ägg
- 3 dl mjölk
- 1 dl vispgrädde
- 50 g smör + 100 g smör till servering
- 1 tsk salt
- 1 krm grovmalen vitpeppar
- Edamamebönor eller ärtor
- Färsk pepparrot

Bli medlem gratis!

[Nästa steg >>](#)