



FISK

Elisabeths Laxpudding

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **90 min** Portioner: **6**



En laxpudding med en massa gott i - kallrökt lax, sherry, dill, fänkål, spenat och krämig philadelphiaost.



INGREDIENSER

1.2 kilo skalad och skivad potatis
400 gram hackad kallrökt lax
1 stor knippe hackad dill
150 gram hackad fänkål
2 nävar färsk bladspenat
1 matsked strösocker
1 deciliter halvtorr sherry
2 teskedar grovmald vitpeppar
400 gram philadelphiaost med lök och örter
3 deciliter vispgrädde
1 deciliter mjölk
2 stycken ägg

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 220 grader innan du börjar skala och skiva potatisen.

Hacka laxen och lägg i en skål tillsammans med 1 tsk salt, socker, 1 tsk vitpeppar, dill och sherry och låt stå och dra medan du skalar och skivar potatisen.

Koka fänkålen tills den är mjuk.

Lägg hälften av potatisen i botten på en ugnform och lägg spenaten ovanpå.

Lägg laxen med spad ovanpå spenaten och sedan fänkålen på den och sedan resten av potatisen.

Vispa ihop, philadelphiaosten, grädde, mjölk, 1 tsk vitpeppar, 1.5 tsk salt och ägg och häll jämt över potatisen i ugnformen.

2

Grädda i mitten av ugnen med aluminumfolie på puddingen i 50 minuter.

Ta av folien och grädda ytterliggare 10 minuter.

Känn så att potatisen är färdig innan du tar ut den, annars låt den gå lite till, då det kan variera lite i tillagningstiden beroende på vilken potatis som används.

Tips! Det är gott med brynt smör att toppa puddingen med när den har landat på tallriken.