



FISK

Ricotta-scramble med rökt lax

Kock: **Helene Henderson** Tid: **15 min** Portioner: **4**



Det är väldigt sällan jag får möjlighet att ta det lugnt och sitta ner med hela familjen. Egentligen bara två gånger om året, på julafton och på juldagen. På julafton äter vi klassiska plättar och på juldagen blir det den här rätten.

Det går alldeles utmärkt att byta ut ricottan mot crème fraîche och den rökta laxen mot gravlax.



INGREDIENSER

8 skivor rökt lax
2 msk färska kryddor
1 msk olivolja
1.5 dl ricottaost
8 st ägg
1 nypa salt

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vispa upp äggen tillsammans med ricottaosten i en skål. Salta efter eget tycke.
- 2** Värm olivoljan i en stekpanna på mellanvärme. Rör runt så att du får en bra scramble (äggröra).
- 3** Hacka lax och färska kryddor. Rör i när äggen är nästan färdiga.