FISK

Lax, kesoröra med rödbetor och brynt smör

Kock: **Karin Walker** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

Rödbetor, pepparrot och brynt smör är en superkombo till all typ av fisk om ni frågar mig ;-)

De två förstnämnda får också sällskap av keso, testa vettja!

INGREDIENSER

4 portionsbitar lax
250 g keso
2 medelstora kokta rödbetor
1-2 msk riven pepparrot
100 g smör
1 st citron
smör till stekning
salt och nymalen vitpeppar
färsk dill

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatisen.

2. Hacka rödbetorna och blanda med keso, pepparrot och salt, ställ kallt.

3. Stek laxen i smör i panna (inte för länge) salta, peppra och pressa över citron allra sist.

4. Smält smöret i en kastrull tills det får en nötbrun färg, passa så det inte bränns! Smaka av kesoröran om du vill ha mera pepparrot.

5. Ja då är det bara att mumsa och äta mina vänner!