



FISK

Laxpudding med skirat smör

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**



Husmanskostens moder med mjäll lax, krämig äggstanning och potatis i samklang med nötheten i det skirade smöret blir en fantastisk måltid för hela familjen.



INGREDIENSER

2 kg potatis
2 st gula lökar
600 g gravad och/eller kallrökt lax i skivor
6 st ägg
6 dl vispgrädde
salt & vitpeppar
1 knippe dill

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175grader. Skala och skiva potatisen i ca ½ cm tjocka skivor. Skala och skiva även löken lika tjockt.

2

Vispa upp ägg med grädden och smaka upp med salt och vitpeppar.

3

Smörj en mellanstor ugnform med smör och varva sedan potatis, lök, dill, lax och lite äggstanning i 4 lager. Toppa med ett lager potatis.

4

Häll resten av äggstanningen över potatisen och sätt in formen i ugnen på 175 grader i ca 45-60 min eller tills äggstanningen har stannat. Känn efter med en potatissticka i mitten av formen om stanningen fortfarande är lös.

5

Tag ut ur ugnen och servera med skirat smör, en citronklyfta och en dillkvist, timjan eller några ärtskott.