



FISK

Laxpudding med skirat smör

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **75 min** Portioner: **6**



Laxpudding, en av de allra godaste husmansklassikerna om du frågar mig. Krämig äggstanning möter mjälla skivor av kallrökt lax, söt karamelliserad lök och nötigt smör.



INGREDIENSER

12 st kokta kalla potatisar
3 st gula lökar
30 g smör
1 tsk socker
600 g kallrökt lax i skivor
6 st ägg
6 dl vispgrädde
dill

GÖR SÅ HÄR

1

Sätt ugnen på 175 grader.

2

Skiva potatisen i ca ½ cm tjocka skivor. Skala och skiva även löken lika tjockt.

3

Fräs löken i smör och socker i en stekpanna tills den blir mjuk och lätt karamelliserad.

4

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

5

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

6

Slå resten av äggstanningen över potatisen och sätt in formen i ugnen på 175 grader i ca 30-45 min eller tills äggstanningen har stannat. Känn efter med en potatissticka i mitten av formen om stanningen fortfarande är lös.

7

Tag ut ur ugnen och servera med skirat smör, en citronklyfta och en dillkvist.