FISK

Laxpudding med skirat smör

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

75

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 ugnsform 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.