



FISK

# Laxpudding

Kock: **Per Morberg** Tid: **75 min** Portioner: **4**



Laxpudding är precis som lasagne förrädisk. Den ser oskyldig ut och verkar enkel att laga men den är i själva verket svår att få perfekt. Lägg på ett ark aluminiumfolie när du gräddar puddingen och ta bort det 10 minuter innan du tar ut den ur ugnen.

## INGREDIENSER

400 g rimmad lax  
8-10 potatisar, kokta och skalade  
1 gul lök  
1 dl hackad dill

**Äggstanning**  
3 ägg  
3 dl mjölk  
1 dl vispgrädde  
1 tsk salt  
1 krm vitpeppar



### Tillbehör

200 g skirat smör

dillvippor  
citronskivor

## GÖR SÅ HÄR

- 1** Värm ugnen till 200°.
- 2** Skär laxen i tunna skivor. Skär potatisen i halvcentimetertjocka skivor. Skala och skiva löken.
- 3** Varva potatis, lax, lök och dill i en smord ugnform. Avsluta med potatis.
- 4** Vispa samman äggstanningen och häll den över potatisen i formen. Lägg på aluminiumfolie.
- 5** Grädda laxpuddingen i cirka 45 minuter mitt i ugnen. Ta bort aluminiumfolien efter 25-30 minuter och grädda vidare i 10-15 minuter. Då håller sig potatisen i det översta lagret fin och blir inte så där torr, seg och tråkig.
- 6** Smält smöret utan att det tar färg och servera det till laxpuddingen. Garnera med dill och citron.