



FISK

Laxfjäril med citronsås

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **40 min** Portioner: **4**



När solen tittar fram och värmer vårt kalla land kan det vara mysigt med en fräsch fiskrätt. Här bjuder vi på en syrlig laxrätt perfekt för sommar och vår.



INGREDIENSER

Grillad lax

4 st laxfjärilar
2 msk olivolja
1 nypa salt
1 nypa svartpeppar
800 g potatis

Sås

2 dl majonnäs
1 dl creme fraiche
1 knippe dill
0.5 st citron, pressad

1 klyfta vitlök

Tillbehör

1 st citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka potatisen tills den blir mjuk och fin att pressa.
- 2** Blanda citronjuice, olivolja, salt och peppar. Pensla laxen med marinaden, låt vila några minuter.
- 3** Grilla eller stek laxen efter eget tycke, ett par minuter på varje sida.
- 4** Blanda creme fraiche och majonnäs i en skål.
- 5** Hacka dillen och blanda i tillsammans med pressad vitlök och citronjuice. Låt stå svalt.
- 6** Pressa potatisen eller servera som den är.