

Potatis- och olivsufflé med stekt citronlax och sparris.

1 burk grön olivcreme, Zeta
mjölk
4 ägg
salt
grön sparris
rapsolja
1500 g laxfilé med skinn
2 citroner
svartpeppar
salt
potatis (ca 20 st).

1. Sätt ugnen på 275 grader. Skala och skär potatisen i mindre bitar. Koka den mjuk i lättsaltat vatten. Låt rinna av och mosa den grovt med potatisstöten. Tillsätt olivcreme, mjölk och äggulor (spara vitorna) och vispa till luftigt mos med elvisp. Smaka av med salt.
2. Vispa äggvitorna till fast skum. Vänd ner det i moset. Fördela moset i cocetteformar.
3. Sätt in formarna mitt i ugnen ca 10 minuter tills moset fått fin färg.
4. Ansa sparrisen. Stek den i olja runt om i ca 3 min. Krydda med salt. Ta upp på ett fat så länge.
5. Skär bort skinnet från laxen och skär den i 10 portionsbitar. Skölj citronen noga i ljummet vatten. Riv skalet av en citron. Dela den andra citronen i klyftor. Gnid laxen med citronskal.
6. Stek laxen i olja ca 3 minuter på varje sida. Krydda med salt och peppar. Servera med potatis- och olivsufflé, stekt sparris och citron.