

Glaserade morötter med ugsnbakad lax

8 personer

8 laxfileer
pepparrotsost
rökt lax
1 dl vitt vin
salt
peppar
dillkvistar

Dijoncrème:
4 dl crème fraîche
4 msk Dijonsenap

4 msk smör
40 späda morötter
4 msk råsocker
2 dl torrt vin

1,2 kg mandelpotatis
1,5 dl mjölk
1 dl vispgrädde
100 g smör

Skär den rökta laxen i små bitar och blanda den med pepparrotsosten samt lägg den på laxfileerna. Laxfileerna placeras tillsammans med vinet i en skål med lock eller panna med aluminiumfolie som lock och får stå 15-20 minuter i en ugn med 190 grader (innertemperatur lax 52-55 grader).

Blanda till Dijoncrèmen.

Skala potatisen och koka den mjuk. Häll av vattnet och pressa sönder den. Koka upp mjölk, vispgrädde och smör och häll vätskan i potatisen. Vispa till luftig konsistens och krydda med salt och nymalen peppar.

Hetta upp en panna med smör och lägg i morötterna och stek dem hastigt. Strö över sockret och låt det smälta ned lite innan vinet slås på. Låt vinet koka in i morötterna och smaka av med salt.

Garnera laxen med en dillkvist.