




Foto: Ulf Svensson

Laxgratäng med koriander och chili

Ett recept från Allt om mat

 Tid: 40 min + 20 min

Ingredienser

4 person(er)

Tillagning

- 4 st laxfilé, bitar (à ca 150 g), utan skinn och ben
- 0,5 tsk salt
- 2 dl crème fraiche, lätt
- 1 msk citron, pressad
- 1 msk sambal oelek
- 2 tsk farin, brun
- 2 dl ost, riven

Potatismos

- 1 kg potatis, mjölig
- 2 msk smör
- 2,5 dl mjölk
- 1 knippe koriander, knippe
- 1 tsk salt
- 1 krm vitpeppar, nymald

Laxgratängen är en utmärkt bjudrätt och receptet går bra att dubbla. Gratängen kan värmas strax före servering.

1. Mos: Skala och skär potatisen i mindre bitar. Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten. Låt potatisen rinna och ånga av. Mosa potatisen med elvisp och tillsätt smöret. Späd med mjölken och vispa till ett luftigt mos. Hacka koriandern och blanda i moset tillsammans med salt och peppar.
2. Sätt ugnen på 225°.
3. Lägg laxskivorna i en ugnssäker form. Strö över saltet. Blanda creme fraiche med citronsaft, sambal oelek och farin. Bred blandningen över laxen.
4. Klicka moset runt om laxen och strö osten över lax och mos. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min.
5. Servera laxgratängen med en grön sallad.



PASSAR TILL:

**Cameleon Unoaked
Chardonnay Reserva**

Pris: 75 kr

[Sök annat vin här](#)

