



Lax, kesoröra med rödbetor och brynt smör

Kock: **Karin Walker** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Rödbetor, pepparrot och brynt smör är en superkombo till all typ av fisk om ni frågar mig ;-)

De två förstnämnda får också sällskap av keso, testa vettja!



INGREDIENSER

4 portionsbitar lax
250 g keso
2 medelstora kokta rödbetor
1-2 msk riven pepparrot
100 g smör
1 st citron
smör till stekning
salt och nymalen vitpeppar
färsk dill

GÖR SÅ HÄR

1

Koka potatisen.

2

Hacka rödbetorna och blanda med keso, pepparrot och salt, ställ kallt.

3

Stek laxen i smör i panna (inte för länge) salta, peppra och pressa över citron allra sist.

4

Smält smöret i en kastrull tills det får en nötbrun färg, passa så det inte bränns! Smaka av kesoröran om du vill ha mera pepparrot.

5

Ja då är det bara att mumsa och äta mina vänner!