



FISK

Laxgratäng med pepparrot

Kock: **Maria Dahlquist** Tid: **60 min** Portioner: **2-4**



Laxgratängerna blir särskilt bra att göra portionsvis och fungerar både som förrätt, huvudrätt, på buffén eller på brunchen. Enkla att göra och otroligt goda. En liten fräsch sallad till är allt som behövs.

INGREDIENSER



150 g potatis
4 skivor kallrökt lax
1 rödlök
1 knippe dill och gräslök
1 msk riven pepparrot
1 dl grädde
1 msk creme fraiche
svartpeppar
1 dl riven ost
0.5 citron

GÖR SÅ HÄR

- 1** Sätt ugnen på 225 grader.
- 2** Skala och skär potatisen i tändsticksstrimlor. Strimla hälften av laxen. Hacka rödlök, dill och gräslök. Riv pepparroten. Blanda ihop allt och vänd ner grädde, crème fraiche och svartpeppar.
- 3** Häll röran i smorda portionsformar. Toppa med riven ost.
- 4** Gratinera mitt i ugnen i ca 30 minuter eller tills gratängerna har fått fin färg och potatisen är klar. Täck med aluminiumfolie om gratängerna får för mycket färg.
Ta ut och dekorera med en bit lax, en citronskiva, hackad gräslök och en dillvippa.