FISK

Lax med dillstuvad potatis

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**

35

En vårskön rätt som uppskattas av de flesta, inte minst barnen! Jag brukar använda delikatesspotatis som är liten till storleken och med tunt skal så att jag slipper skala den.

INGREDIENSER

500-600 g färskrökt eller rimmad lax, i tunna skivor

DILLSTUVAD POTATIS

12-14 st delikatesspotatisar (ca 700 g)
2 msk smör
3 msk vetemjöl
4-5 dl mjölk
flingsalt och nymalen svartpeppar
1 knippe dill

TILL SERVERING

1 st bunt färsk sparris (ca 250 g)
1 st rejäl klick smör
1 st citron, i klyftor

GÖR SÅ HÄR

1. Halvera potatisen om den är stor. Koka den i lättsaltat vatten, ca 15 minuter. Se till att den inte blir för mjuk, då mosas den lätt i dillsåsen.

2. Smält smöret till såsen i en kastrull och tillsätt mjölet. Vispa ner mjölken lite i taget, vispa hela tiden så att såsen blir slät och fin och utan klumpar. Låt sjuda under fortsatt vispning i 3?4 minuter. Smaka av med salt och peppar. Klipp ner rejält med dill. Blanda såsen med potatisarna till en stuvning.

3. Skär bort den nedre delen på sparrisarna och koka dem i lättsaltat vatten i 3?5 minuter. Häll av och rör ner en klick smör. Servera den dillstuvade potatisen med lax, sparris och citronklyftor.