



FISK

# Lax med dillstuvad potatis

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



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.