

Laxpudding.



4portioner:

600 gram potatis

1 Gul lök

3 deciliter grädde.

salt och vitpeppar

500 gram laxfilé

100 gram gravad lax

3 ägg

3 deciliter mjölk

1/2 sallads huvud

1 citron.

Gör så här:

Sätt ugnen på 200 grader.

Skala och skiva potatisen i fina skivor.

Hacka en gul lök.

Varva den skivade potatisen och den hackade löken i en smord ugsäkerform.

Salta och peppra.

Häll över grädden och ställ in i ugnen ca 40 minuter.

Medans detta står i ugnen så skär laxfilén i 2 centimeter stora kuber och skär den gravade laxen i tunna skivor.

Ta ur potatisgratängen ur ugnen och blanda laxkuber och den skivade gravadelaxen i potatis gratängen och rör om detta.

Vispa sedan äggen, mjölken, lite salt och vitpeppar tillsammans i en skål och häll detta över potatisgratängen och laxen.

Ställ in det i ugnen ytterligare 40 minuter.

Servera med sallad och citronklyftor.