



SKOMAKARLAX MED POTATISPURÉ

4 PERSONER

600 g Salmalax
140 g bacon, strimlat
8 salladslökar, finskivade
Salt och peppar
Smör och olja till stekning
1 dl balsamvinäger
1/2 dl olivolja
1 msk smör

Till servering:
Potatispuré
Finhackad gräslök

1. Dela laxen i 4 portionsbitar.
2. Stek baconet knaprigt. Tillsätt salladslöken och rör om.
Ta upp och ställ åt sidan så länge.
3. Salta och peppra laxen. Stek den i samma panna i smör och olja på medelvärme, ca 2 minuter på varje sida. Lägg tillbaka bacon och salladslök i pannan.
4. Blanda balsamvinäger och olivolja och håll i pannan.
Värm försiktigt och klicka ner smör.
5. Servera med laxen samt potatispuré och finhackad gräslök.



MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson
en legend i svensk kokkonst.
Crister vill visa dig att det är lättare än du tror
att laga godmat med utmärkta råvaror.
Lycka till!*

I SAMARBETE MED

