

husbilhusvagn.se

Husbil Husvagn

Nr 3.09 Pris 49 SEK
Finland 5,90 EUR



VARVA. Laxen läggs ovanpå lagret med skivad potatis.



SMAKSÄTT. Dill och vitpeppar sätter piff på puddingen.



LOCK PÅ. Håll över äggstanningen och sätt formen på lågan.



SERVERINGSDAGS. Huvudrätten är inte bara lätt att tillaga, den är otroligt god också. Extra gott blir det med lite grönt på toppen och skirat smör. En vacker laxros till blir pricken över i.

◀ Laxpudding i Omnia-ugn

Recept för 6 personer

8–12 stora potatisar
4 stora ägg
2,5 dl mjölk
1 msk smör
300 gram gravad och/eller rökt lax
lax
1 kruka färsk dill eller 0,5 pkt
frusen
vitpeppar

Så gör du:

Koka potatisen med skalet kvar. Låt svalna, skala och skiva.

Blanda ägg och mjölk. Smörj Omnia-ugnsformen med smör. Lägg i ett lager potatis, sedan lax och dill. Krydda med vitpeppar. (Salt behövs inte, laxen är salt nog.) Lägg på ett till lager potatis och håll över äggstanningen.

Lägg på locket och sätt Omnia-ugnen på lågan i cirka 20–30 minuter, tills äggstanningen har stelnat.

Servera med skirat smör.

TIPS! Smaksätt gärna det skirade smöret med några matskedar balsamvinäger eller basilika.