

Laxpytt (4 port)

600 g laxfilé
 $\frac{1}{2}$ kg potatis
8 färska gröna sparris (ca 200 g)
2 rödlökar
 $\frac{1}{2}$ zucchini
1 tsk salt
2 krm peppar
Dill efter smak

Sås:

2 dl creme fraiche
3 msk pepparrot, riven
 $\frac{1}{2}$ tsk salt
1 krm vitpeppar

- Koka potatisen nästan klart och låt svalna.
- Skär potatis, lax och sparris i bitar. Hacka löken grovt. Skär zucchini i bitar/tärningar.
- Fräs sparris och lök i margarin i en stekpanna ca 5 min. Tillsätt potatis och zucchini efter halva tiden. Stek laxen i margarin i en annan stekpanna ca 3 min. Blanda ner laxen i pytten.
- Smaksätt med salt, peppar och dill.
- Blanda ihop ingredienserna till såsen.
- Servera pytten med såsen.

