

Laxpudding

4 portioner

300-350 g rimmad- eller gravad lax i tunna skivor

800 g fast potatis

1 gul lök

1 kruka dill eller 0,5 dl fryst

5 ägg

2 dl mjölk

2 dl vispgrädde

4 tsk mjöl

75 g smör

1 tsk salt

1 krm vitpeppar

Sätt ugnen på 200 °C (392 °F).

Koka potatisen ca 10 minuter. Låt svalna och skär den i 1/2 cm tjocka skivor.

Hacka löken och stek den mjuk i smör på svag värme.

Hacka dillen.

Vispa ihop ägg, mjölk, grädde, mjöl, salt och peppar.

Varva potatis, lax, lök och dill i en ugnssäker form. Understa och översta lagret ska vara potatis. Häll över äggblandningen. Klicka över smör.

Tillaga i ugnen ca 45 minuter.

Lägg smöret i en kastrull. Låt smälta på låg värme utan att röra om.

När smöret smält, häll försiktigt av det klara (skirade) smöret och kasta bottensatsen.

Servera puddingen med skirat smör.