



## LAKS MED ROTMOS OG REVET GULROT

6, MESTERFJELLET SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 2 porsjoner

0.5 ts	sitronpepper
0.5 dl	matfløte
0.4 ts	salt
50 g	sellerirot
150 g	fersk laks
100 g	mandelpoteter
1 stk	gulrot
1.5 ss	smør
1.5 dl	melk

### SLIK GJØR DU:

#### I Fremgangsmåte

1. Sett stekeovnen på 180 grader, skrell mandelpoteter og selleriroten, legg skallet oppi melk, kok dem til de er møre, i 20-30 minutter. Damp dem tørre og mos dem, gjerne gjennom sikt. Vend inn smør. Rør inn fløte i den varme potetblandingen, til passe konsistens. Smak til med salt og pepper.
2. Pensle laksefileten/laksefiletene med litt margarin eller olje. Krydre med salt og sitronpepper. Legg fileten/filetene på et bakepapirkledd stekebrett. Stek fileten/filetene i 10-15 minutter avhengig av tykkelse.
3. Riv gulrøtter, og server med smeltet smør.

Tar ca. 40 min