

# Hel laxsida med rostad potatissallad.

Lax hör påsken till, och efter att ha kombinerat det med den här rostade potatissalladen kommer jag inte nöja mig med mindre framöver. Att rosta potatisen i ugnen först och sedan blanda den med örter och vitlök kan vara min bästa idé på väldigt länge. Jag använde en delikatesspotatis, jag tycker den ger så himla fin smak och är bra i storleken. Men det går såklart bra med vilken potatissort du än föredrar.

Att göra hel laxsida i ugn är väldigt enkel matlagning som räcker till många, perfekt för påskbuffén! Jag använder mig av en ugnstermometer då blir alltid laxen perfekt tillagad!

/Linnéa Seidel



5



1H

Påsk

Fisk

Potatisrätter

## Hel laxsida med rostad potatissallad:

### Ingredienser:

1 laxsida, drygt 1 kg  
2 msk flingsalt  
2 tsk chilliflakes  
2 tsk råsocker

- 1 tsk rosépeppar
- 1 ekologisk citron

**Gör så här:**

1. Blanda flingsalt, chiliflakes, råsocker och rosépeppar i en skål och mortla allt till ett fint pulver.
2. Tvätta citronen noga och riv försiktigt det yttersta skalet. Blanda i de bortlade kryddorna. Gnid in kryddblandningen i laxen.
3. Stick i en ugnstermometer och ugnsbaka laxen på 175°C tills innetemperaturen uppnår 54 °C

## Rostad potatissallad:

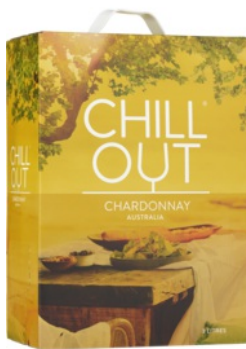
**Ingredienser:**

- 1 kg Amandinepotatis (eller annan delikatesspotatis)
- olja
- flingsalt
- 4 vitlöksklyftor
- olivolja
- färsk persilja
- 100 g krasse
- 200 g sockerärtor

**Gör så här:**

1. Dela potatisen i bitar och lägg i en ugnsfast form. Ringla över olja och flingsalt. Lägg ut vitlöksklyftorna med skal på.
2. Rosta i 175°C i cirka 40-50 minuter eller tills potatisen är mjuk och har fått en fin yta.
3. Plocka ur vitlöksklyftorna och låt svalna. Gör sedan ett snitt i skalet och tryck ut den mjuka vitlöken. Blanda med olivolja.
4. Finhacka persilja och blanda persilja och krasse med potatisen. Ringla över oljan och blanda allt väl med potatisen.
5. Ha i sockerärtorna.

## Vin till hel laxsida:



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

CHILL OUT Chardonnay Australia

Systembolagsnummer: 22280

219,00 kr

---

Till Linnéas laxsida tipsar vi om detta vita vin som är medelfylligt och smakrikt med en mjuk och frisk smak av citrus, mango, fat ananas och vanilj.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

## Gustave Lorentz Riesling Réserve, 750ml

Systembolagsnummer: 22257

109,00 kr

---

Denna Riesling är också utmärkt god till påsklaxen. Vinet har en torr och frisk smak med inslag av melon, lätt kryddighet, nektarin och lime, bra koncentration och smaklängd. Finns i tre olika flaskstorlekar 375 ml, 750 ml och 1500 ml.

## Påskmeny 2021:



Rotfruktschips med amerikansk löjrom och vispad crème fraîche.

Rotfruktschips med amerikansk löjrom och vispad crème fraîche kan vara ett av världens bästa tillugg. Ruskigt enkelt men imponerar alltid på gästerna.

[Läs mer](#)

---



### Påksill med palsternacka, gurka, dill och gräslök.

En fräsch påksill som lättar upp den tunga maten vi ofta äter under högtiderna. Sillen smaksätts med palsternacka, gurka, dill och gräslök och blir ett trevligt inslag på påskbordet.

[Läs mer](#)

---



### Lammgryta med späda morötter.

En matig lammgryta med späda morötter som gör sig utmärkt till påskmiddag eller när som med kokt ris eller potatis.

[Läs mer](#)

---



## Choklادتårta med dulce de lechefyllning och brynt smörfrosting.

En underbar tårta dekorerad med chokladägg och rostad mandel. Ställ fram på påskbordet och låt dina gäster hänföras.

[Läs mer](#)

---



## Biscotti med äpple.

Biscotti med smak av äpple, apelsin, kanel och mandel som är supergoda till kaffet och en skvätt calvados.

[Läs mer](#)

---

Utskrift