

Ugnsbakad lax med citrongrädde och vitlökskryddat sötpotatismos

Dammade av den här rätten med ugnsbakad lax och sötpotatismos som vi åt 2014 senast. Den var lika god nu som jag kommer ihåg att den var då. Älskar sötpotatis och det här moset blir himla gott med vitlök som kokas tillsammans med potatisen.





Ugnsbakad lax med citrongrädde och vitlökskryddat sötpotatismos

4 portioner

4 laxfiléer

1 dl turkisk yoghurt

1 dl havregrädde

Rivet skal av 1 citron och saft av 1/2 citron

1 tsk dijonsenap

600 g sötpotatis, skalad och skuren i bitar

200 g potatis, skalad och skuren i bitar

2-3 vitlöksklyftor

1 msk olivolja

Oregano, färsk eller torkad

Havssalt och svartpeppar

Sätt ugnen på 225 grader. Koka upp lättsaltat vatten i en stor kastrull. Lägg i sötpotatis, potatis och vitlök. Koka tills potatisen är mjuk, cirka 20 minuter. Lägg laxfiléerna i en ugnssäker form. Vispa ihop yoghurt, havregrädde, citronrasp, citronsaft och senap. Smaka av med salt och peppar. Häll det hela över laxfiléerna och låt stå i ugnen 15 minuter.

Häll av potatisen och spara 4 msk av vattnet. Lägg tillbaka potatisen och vitlöken i den varma kastrullen. Tillsätt olja och oreganon och smaksätt med salt och peppar. Mosa väl och tillsätt lite av vattnet du sparade om moset blir för torrt. Strö över lite oregano och servera genast.

