

Västerbottenslax

Lax

700 g lax.

Riven Västerbottensost.

Salt och citronpeppar.

Skär laxen på snedden i så stora skivor som möjligt. Salta och peppra. Fördela den rivna osten över skivorna. Rulla ihop skivorna och lägg 4-5 rullar / person i centrum av en ugnsfast form.

Potatismos

1 kg mandelpotatis

2 äggulor.

Grädde eller smör.

Salt och peppar.

Koka potatisen och mosa den med hand- eller elkraft. Blanda i äggulorna och smör / grädde. Klicka eller spritsa ut moset runt om fiskrullarna.

Sås

2 msk smör.

2 msk mjöl.

1 dl fiskbuljong.

1 dl vatten.

1 dl vitt vin.

3 dl grädde.

Koka ihop såsen och häll den över laxrullarna / moset. Gratinera i 225° tills moset har fått fin färg. Garnera med röd eller svart rom, dill, rödlök och citronskivor. Servera med tunnbröd och en väl kyld Norrlands Guld eller ett torrt vitt vin.