



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Ugnsstekt lax med ponzubroccoli och sesamfrön

### Ris

Jasminris 135 g

### Ugnsstekt lax

Laxfilé 2 st

● Salt 2 krm

### Ponzubroccoli

Broccoli 1 st

Bananschalottenlök 1 st

Ponzu 1 förp

Sesamfrön 1 förp

### Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig). Koka upp lättsaltat vatten till steg 4.
2. **Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Ugnsstekt lax:** Lägg laxfilé i en ugnsform och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min, tills laxen är klar.
4. **Ponzubroccoli:** Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt. Skiva bananschalottenlök tunt. Koka broccoli ca 3 min. Häll av broccoli och blanda med lök, ponzusås och sesamfrön (se tips!).
5. Servera ugnsstekt lax med jasminris och ponzubroccoli.

**TIPS!** Rosta gärna sesamfröna hastigt i en torr och het stekpanna för en nötigare smak!