



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lax med gnocchi- och fänkålssallad

Ugnsbakad lax

Laxfilé 300 g

🏠 Bakplåtspapper 1 st

🏠 Salt ½ tsk

Gnocchi- & fänkålssallad

Potatisgnocchi 375 g

Fänkål 1 st

Citron 1 st

Päron 1 st

Babyspenat 30 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Till servering

Matyoghurt 1 dl

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Lägg potatisgnocchi i bunken och täck med kallt vatten. Låt stå.
3. **Ugnsbakad lax:** Lägg laxfilé med skinnsidan nedåt på bakplåtspapper i en ugnform. Krydda med salt. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills fisken är klar.
4. **Gnocchi- och fänkålssallad:** Klyfta fänkål och skär bort roten. Strimla fänkålen. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs fänkålen ca 2 min, tills den fått lite färg.
5. Vänd ner avhölld gnocchi i pannan. Fräs ytterligare ca 4 min, tills gnocchin fått fin färg. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Skölj citronen i ljummet vatten och finriv det yttersta skalet. Klyfta päron. Lägg upp päron och babyspenat på ett salladsfat. Blanda allt med gnocchi- och fänkålsfräset. Toppa med citronskal. Klyfta den använda citronen.
7. Servera nystekt lax med gnocchi- och fänkålssallad, matyoghurt och citronklyftor.