



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsstekt lax med saffransfrästa grönsaker

Ugnsstekt lax

Laxfilé 300 g

🏠 Salt 2 krm

Saffransfrästa grönsaker

Fänkål 1 st

Cocktailtomater 250 g

Saffran 1 förp

Vispgrädde ½ dl

🏠 Olivolja

🏠 Mjölk ½ dl

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Till servering

Bulgur 125 g

Bladpersilja 20 g

Citron ½ st

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Koka upp vatten till bulgurn i steg 3.

2. **Ugnsstekt lax:** Lägg laxfilén i en smord ugnform och krydda med salt. Tillaga mitt i ugnen ca 13 min, tills fisken är klar.

3. Häll ner bulgurn i det kokande vattnet och koka enligt anvisning på förpackningen.

4. **Saffransfrästa grönsaker:** Skär fänkål i tunna skivor. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och fräs cocktailtomater och fänkål ca 3 min. Tillsätt saffran och låt allt fräsa ytterligare ca 1 min. Rör ner vispgrädde och mjölk och sjud ca 5 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. Grovhacka bladpersilja. Klyfta citronhalvan.

6. Servera ugnsstekt lax med saffransfrästa grönsaker, bulgur, persilja och citrunklyfta.