



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med wokade grönsaker och lime

Ugnsbakad lax

Laxfilé 300 g

🏠 Salt 2 krm

Wokade grönsaker

Broccoli 1 st

Röd paprika 1 st

Lime 1 st

Kokosmjölk ½ förp

Majsstärkelse ½ msk

🏠 Neutral olja

🏠 Vatten 1 dl

🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

🏠 Flytande honung ½ msk

🏠 Vatten 1 msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Till servering

Jasminris 125 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

3. **Ugnsbakad lax:** Skär laxfilé i portionsbitar och krydda med salt. Lägg i en smord ugnform med skinnsidan nedåt. Tillaga mitt i ugnen ca 15 min, tills laxen är klar.

4. **Förberedelser:** Skär broccoli i buketter. Strimla röd paprika. Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet.

5. **Wokade grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller stekpanna och fräs alla grönsaker ca 3 min. Tillsätt kokosmjölk, vatten, smulad kycklingbuljong och honung. Blanda majsstärkelse och vatten, rör ner i pannan. Låt sjuda ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

6. Strö över rivet limeskal och pressa ner saft från halva limen i pannan. Klyfta resten av limen.

7. Servera ugnsbakad lax med nykokt ris, wokade grönsaker och limeklyfta.