



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad lax med risotto, parmesan, rostade rödbetor och ruccola

Rostade rödbetor

Rödbetor 300 g

Ruccola 30 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt 1 krm

🏠 Svartpeppar

Risotto

Gul lök 1 st

Risottoris 150 g

Riven parmesan 50 g

🏠 Vatten 6 dl

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Kycklingbuljong 1 tärning

🏠 Vitlök 2 klyftor

🏠 Olivolja

Halstrad lax

Laxfilé 300 g

🏠 Olivolja

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Rostade rödbetor:** Tvätta rödbetorna och skär sedan i små klyftor. Lägg i en ugnform och blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills betorna är mjuka.

3. **Förberedelse risotto:** Koka upp vatten, vitvinsvinäger och smulad kycklingbuljong i en kastrull. Finhacka gul lök och vitlök.

4. **Risotto:** Hetta upp olivolja i en stekgryta och fräs lök, vitlök och risottoris ca 3 min. Tillsätt lite varm buljong och låt koka in. Späd med buljongen, lite i taget. Fortsätt tills all buljong kokat in eller tills riset känns mjukt. Rör om då och då. Blanda ner riven parmesan i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

5. **Halstrad lax:** Skär laxfilé i portionsbitar. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek laxbitarna på skinnsidan ca 4 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Vänd fisken och stek ytterligare ca 2 min.

6. Blanda de rostade rödbetorna med ruccola. Servera till halstrad lax och risotto.