



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad lax med getostgratinerade rödbetor, ruccola och balsamicosky

Getostgratinerade rödbetor

Kokt rödbeta 350 g
Getost 75 g
Torkad timjan ½ tsk
🏠 Flytande honung 1 ½ tsk
🏠 Flingsalt

Balsamicosky

Kinesisk soja ½ tsk
🏠 Smör 1 tsk
🏠 Vetemjöl 1 ½ tsk
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Balsamvinäger 2 msk
🏠 Flytande honung ½ msk
🏠 Kycklingbuljong ⅓ tärning
🏠 Salt

Lax

Laxfilé 300 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Småpotatis 450 g
Gräslök 20 g
Ruccola 65 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Getostgratinerade rödbetor:** Skär rödbetor i mindre bitar. Lägg rödbetorna i en smord ugnform. Smula över getost och ringla över flytande honung. Krydda med lite flingsalt och torkad timjan. Tillaga högt upp i ugnen tills osten fått fin färg, ca 17 min.
4. **Balsamicosky:** Smält smör i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Tillsätt vatten, balsamvinäger, kinesisk soja, flytande honung och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud på medelvärme ca 8 min. Smaka av med lite salt.
5. **Lax:** Skär laxfilé i portionsbitar. Gnid in laxen med lite olivolja. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp en stekpanna och halstra laxen på skinnsidan ca 5 min. Vänd på fisken och tillaga klart, ca 5 min.
6. Strimla gräslök. Blanda rödbetorna med ruccola. Servera halstrad lax med getostgratinerade rödbetor, balsamicosky och kokt potatis. Toppa med gräslök.