



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad laxfilé med sesamstekt brysselkål och brynt sojasmör

Till servering
Jasminris 125 g

Sesamstekt brysselkål

Sesamfrön 1 förp
Brysselkål 1 förp
🏠 Smör
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Ugnsbakad lax

Laxfilé 2 st
🏠 Salt 2 krm

Brynt sojasmör

Japansk soja 25 ml
🏠 Smör 20 g

1. Värm ugnen till 135°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Förberedelse sesamstekt brysselkål:** Rosta sesamfrön i en torr stekpanna tills de är gyllenbruna, lägg i en skål. Plocka de yttersta bladen från brysselkålen och halvera innanmätet. Lägg i separata skålar.
4. **Ugnsbakad lax:** Krydda laxfiléerna med salt. Lägg i en smord ugnsform och tillaga mitt i ugnen ca 15 min.
5. **Brynt sojasmör:** Hetta upp smör i en liten kastrull. När smöret "tystnar" börjar det att brynas, vispa då hela tiden. När det har en gyllenbrun färg är det klart. Dra kastrullen från värmen och vispa ner japansk soja. Ställ åt sidan tills servering.
6. **Sesamstekt brysselkål:** Stek de halverade brysselkålsbitarna i en stekpanna med smör ca 2 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Blanda ner brysselkålsblad och strö över rostade sesamfrön.
7. Servera ugnsbakad lax med jasminris, sesamstekt brysselkål och brynt sojasmör.