



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med teriyakisås, tomat och broccolipuré

Ugnsbakad lax

Tomat 1 st
Laxfilé 2 st
Teriyakisås 1 förp
Citron 1 st
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör

Broccolipuré

Broccoli 1 st
🏠 Smör 1 msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Till servering

Potatis 400 g

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Ugnsbakad lax:** Tärna tomat. Lägg laxfilé och tomat i en smord ugnform. Krydda allt med salt och lite nymald svartpeppar. Ringla teriyakisås över laxen och pressad citronsaft från halva citronen. Klicka över lite smör. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min, tills fisken är klar.
4. **Broccolipuré:** Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull. Skär broccoli i buketter. Skala och skär stammen i mindre bitar. Koka broccolin ca 8 min, tills den är mjuk. Häll av och låt ånga av i durkslag. Lägg broccoli och smör i en mixerbunke och mixa med staxmixer till en puré. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Skär resten av citronen i klyftor. Servera ugnsbakad lax med kokt potatis, tomat, broccolipuré och citronklyfta.