



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad lax med jordärtskockscrème, rostad potatissallad och ruccola

Rostad potatissallad

- Potatis 400 g
- Jordärtskocka 150 g
- Rödlök 1 st
- Ruccola 30 g
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st

Jordärtskockscrème

- Jordärtskocka 100 g
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Äggula 1 st
- 🏠 Vitvinsvinäger ¼ tsk
- 🏠 Neutral olja ½ msk
- 🏠 Vatten 1 msk
- 🏠 Salt ½ krm
- 🏠 Svartpeppar

Halstrad lax

- Laxfilé 270 g
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Neutral olja

- Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
- Rostad potatissallad:** Halvera potatis. Tvätta och skär jordärtskocka i grova bitar. Kvarta rödlök. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min.
- Jordärtskockscrème:** Skala jordärtskocka och skär i mindre bitar. Skala vitlöksklyftan. Koka allt i lättsaltat vatten ca 25 min, tills jordärtskocken är helt mjuk. Häll av och lägg allt i en mixerbunke. Tillsätt neutral olja, vatten, vitvinsvinäger och äggula. Mixa till en slät crème med stavmixer. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- Halstrad lax:** Krydda laxfilé med salt. Hetta upp lite olja i en stekpanna och stek laxen ca 4 min per sida, tills laxen är klar.
- Blanda rostad potatis, rödlök och jordärtskocka med ruccola. Servera med halstrad laxfilé och jordärtskockscrème.