



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ljummen julsallad med rostade betor, hovmästardressing och halstrad lättgravad lax

Rostad polkabetssallad

Grönkål 100 g
Polkabetta 1 st
Småpotatis 400 g
Rädisor 1 förp
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Neutral olja
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Halstrad lättgravad lax

Laxfilé 270 g
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Salt 1 tsk

Hovmästardressing

Senap 1 ½ msk
Dill 5 g
🏠 Socker ½ msk
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Vatten ½ msk
🏠 Neutral olja 1 msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Dill 15 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostad polkabetssallad:** Plocka grönkålen från stammen. Skala och kvartera polkabetta. Halvera småpotatis. Lägg potatis och polkabetta på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite neutral olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills betor och potatis känns mjuka. Tillsätt grönkålen till plåten och ringla på lite extra olja. Rosta allt ytterligare ca 5 min.
3. **Lättgravad lax:** Lägg laxen på en tallrik och gnid in salt och socker. Låt stå i rumstemperatur ca 20 min.
4. **Hovmästardressing:** Blanda senap, socker, vitvinsvinäger och vatten i en bunke. Vispa ner neutral olja, lite i taget. Finhacka dill och blanda ner i bunken. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Rostad polkabetssallad:** Halvera rädisor. Blanda de rostade grönsakerna med rädisor och hovmästardressing.
6. **Halstrad lättgravad lax:** Torka bort överflödigt saltblandning från laxen. Hetta upp lite olja i en stekpanna. Stek laxbitarna på hög värme i ca 1 min, de ska få en karamelliserad stekyta men inte bli brända. Vänd på laxbitarna.
7. **Tillbehör:** Plocka dillen. Servera halstrad lättgravad lax med rostad polkabetssallad. Toppa med dillvippor.