



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad snabbgravad lax med dillstuvad potatis och broccoli

Snabbgravad lax

Laxfilé 270 g
🏠 Socker 1 tsk
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Olivolja ½ tsk

Tillbehör

Småpotatis 400 g
Morot 2 st

Ugnsrostad broccoli

Broccoli 1 st
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Flytande honung 1 tsk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Dillstuvning

Dill 20 g
🏠 Smör ½ msk
🏠 Vetemjöl 1 msk
🏠 Mjök 2 dl
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Snabbgravad lax:** Blanda socker och salt i en skål. Dela varje laxfilé i två skivor. Fördela sockerblandningen runt fisken så det täcker. Låt fisken grava till steg 7, ca 20 min. Torka av laxskivorna lätt med lite hushållspapper.
3. **Tillbehör:** Skala och skär morötter i mindre bitar. Klyfta broccoli.
4. Skär småpotatis i mindre bitar och koka mjuk i lättsaltat vatten. Låt morötterna koka med de sista 5 minuterna. Låt potatis och morot ånga av i ett durkslag.
5. **Ugnsrostad broccoli:** Lägg broccoli på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Ringla över lite olivolja och flytande honung. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen, ca 15 min.
6. **Dillstuvning:** Smält smör i en rymlig kastrull. Pudra över vetemjöl. Vispa ner mjök, lite i taget, och salt. Koka upp och sjud ca 5 min. Blir stuvningen för tjock, tillsätt lite mer mjök. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar. Grovhacka dill.
7. **Snabbgravad lax:** Ringla över olivolja på laxskivorna. Hetta upp en stekpanna. Halstra laxen ca 1 ½ min per sida.
8. **Dillstuvning:** Blanda ner avhållad potatis, morot och dill i stuvningen. Servera nyhalstrad lax med dillstuvad potatis, morot och broccoli.