



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad lax med fetaostgratinerade rödbetor, babyspenat och balsamicosky

Fetaostgratinerade rödbetor

Kokt rödbeta 350 g
Fetaost 75 g
Torkad timjan ½ tsk
🏠 Flytande honung 1 ½ tsk
🏠 Flingsalt

Balsamicosky

Kinesisk soja ½ tsk
🏠 Smör 1 tsk
🏠 Vetemjöl 1 ½ tsk
🏠 Vatten 1 ½ dl
🏠 Balsamvinäger 2 msk
🏠 Flytande honung ½ msk
🏠 Kycklingbuljong ½ tärning
🏠 Salt

Lax

Laxfilé 270 g
🏠 Olivolja
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar

Tillbehör

Potatis 400 g
Bananschalottenlök 1 st
Babyspenat 65 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Fetaostgratinerade rödbetor:** Skär rödbetor i mindre bitar. Lägg rödbetorna i en smord ugnform. Smula över fetaost och ringla över flytande honung. Krydda med lite flingsalt och torkad timjan. Tillaga högt upp i ugnen tills osten fått fin färg, ca 17 min.
4. **Balsamicosky:** Smält smör i en liten kastrull. Pudra över vetemjöl. Tillsätt vatten, balsamvinäger, kinesisk soja, flytande honung och smulad kycklingbuljong. Koka upp och sjud på medelvärme ca 8 min. Smaka av med lite salt.
5. **Lax:** Gnid in laxfilé med lite olivolja. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp en stekpanna och halstra laxen ca 2 min. Vänd på fisken och tillaga klart, ca 2 min.
6. Finhacka bananschalottenlök. Blanda rödbetorna med babyspenat och hackad schalottenlök. Servera halstrad lax med fetaostgratinerade rödbetor, balsamicosky och kokt potatis.