



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnstekta lax med ponzubroccoli och sesamfrön

Ugnstekta lax

Laxfilé 2 st
 🏠 Salt 2 krm
 🏠 Svartpeppar

Ponzubroccoli

Broccoli 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Ponzu 1 förp
 Sesamfrön 1 förp

Till servering

Jasminris 135 g

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
3. **Ugnstekta lax:** Lägg laxfilé i en ugnform och krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min, tills laxen är klar.
4. **Ponzubroccoli:** Skär broccoli i små buketter och skiva stammen tunt. Skiva bananschalottenlök tunt. Koka broccoli i lättsaltat vatten ca 3 min. Häll av broccoli och blanda med lök, ponzusås och sesamfrön (se tips!).
5. Servera ugnstekta lax med jasminris och ponzubroccoli.

TIPS! Rosta gärna sesamfröna hastigt i en torr och het stekpanna för en nötigare smak!