



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsstekt lax med ponzubroccoli och sesamfrön

Ris

Jasminris 135 g

Ugnsstekt lax

Laxfilé 2 st

● Salt 2 krm

Ponzubroccoli

Broccoli 1 st

Bananschalottenlök 1 st

Ponzu 1 förp

Sesamfrön 1 förp

Att ha hemma ●

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. **Ris:** Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.

3. **Ugnsstekt lax:** Lägg laxfilé i en ugnsform 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 ugnsstekt lax med jasminris och ponzubroccoli.

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