



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ljummen julsallad med rostade betor, hovmästardressing och halstrad lättgravad lax

Halstrad lättgravad lax

Laxfilé 2 st

- Socker 1 tsk
- Salt 1 tsk

Rostad polkabetssallad

Grönkål 100 g

Polkabeta 2 st

Småpotatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st
- Rädisor 1 förp

Hovmästardressing

Senap 1 ½ msk

- Socker ½ msk
- Vitvinsvinäger ½ msk
- Vatten ½ msk
- Olja 1 msk

Dill 5 g

Tillbehör

Dill 15 g

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).

2. **Lättgravad lax:** Lägg laxen på en tallrik och gnid in salt och socker. Låt stå i rumstemperatur ca 20 min.

3. **Rostad polkabetssallad:** Plocka grönkålen från stammen. Skala och kvarta polkabeta. Halvera småpotatis. Lägg potatis och polkabeta 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.

4. **Hovmästardressing:** Blanda senap, socker, vitvinsvinäger och vatten i en bunke. Vispa ner neutral olja. 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 och sänk till medelvärme. Stek ytterligare ca 2 min.

7. Plocka dillen. Servera halstrad lättgravad lax med rostad polkabetssallad. Toppa med dillvippor.