



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lax med citronrostad blomkål och rucoladressing

Citronrostad blomkål och potatis

Potatis 400 g

Blomkål 1 st

Ruccola 30 g

Citron 1 st

🏠 Olivolja

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Rucoladressing

Vitlök 1 klyfta

Ruccola 30 g

Matyoghurt 1 dl

🏠 Salt 2 krm

🏠 Olivolja 1 tsk

🏠 Vitvinsvinäger 1 tsk

Stekt lax

Laxfilé 2 st

🏠 Salt 2 krm

🏠 Neutral olja

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Citronrostad blomkål och potatis:** Halvera potatis och skär blomkål i buketter. Lägg i en smord långpanna och blanda med lite olivolja, salt och rikligt med nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 25 min, tills potatisen är klar.
3. **Rucoladressing:** Skiva vitlök. Lägg ruccola i en mixerbunke. Tillsätt vitlök, salt, olivolja och ½ dl matyoghurt. Mixa slätt och rör sedan ner vitvinsvinäger och 1 dl matyoghurt.
4. **Stekt lax:** Krydda laxfilé med salt. Hetta upp lite neutral olja i en stekpanna. Stek på hög värme ca 5 min. Sänk värmen och vänd på fisken. Stek ytterligare ca 5 min.
5. **Citronrostad blomkål och potatis:** Grovhacka ruccola. Skölj citronen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Blanda ruccola och finrivet citronskal med den rostade potatisen och blomkålen. Smaka av med lite salt. Klyfta den använda citronen.
6. Servera nystekt lax med citronrostad blomkål och potatis, rucoladressing och citronklyfta.