



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

Strimlad grönkål 75 g

Polkabetta 2 st

Småpotatis 400 g

- Bakplåtspapper 1 st
- Rädisor 1 förp

Hovmästardressing

Mild senap 1 förp

- 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:** Skala och kvarta polkabeta. Halvera småpotatis. Lägg potatis och polkabeta på en plåt med bakplåtspapper och blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min, tills betor och potatis känns mjuka. Tillsätt strimlad grönkål 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 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 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.