



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Stekt laxfilé med grön spenatrisotto och rostade gulbetor

## Rostade gulbetor

Gulbetor 400 g  
Babyspenat 25 g

## Spenatrisotto

- Vatten 6 ½ dl
- Grönsaksbuljong 1 påse
- Vitvinsvinäger 1 msk
- Babyspenat 40 g
- Bananschalottenlök 1 st
- Vitlök 2 klyftor
- Risottoris 150 g
- Parmesanost 1 bit

## Stekt lax

Laxfilé 2 st

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten, Vitvinsvinäger

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade gulbetor:** Skala och skär gulbetor i små klyftor. Lägg i en ugnform och blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills betorna känns mjuka. Blanda de rostade betorna med babyspenat precis innan servering.
3. **Buljong till risotto:** Koka upp vatten, grönsaksbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen.
4. **Spenatblandning till risotto:** Lägg babyspenat och ca ½ dl av den varma kycklingbuljongen i en mixerbehållare. Mixa till en röra med stavmixer.
5. **Spenatrisotto:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs all lök och risottoris ca 2 min. Späd riset med buljongen, lite i taget. När det kokat in, tillsätt mer buljong och fortsätt så tills all buljong är slut eller riset känns mjukt, rör om då och då.
6. **Stekt lax:** Krydda laxfilé runt om med lite salt. Hetta upp en stekpanna med lite olivolja. Stek laxen ca 2 min per sida, tills den är klar.
7. Finriv parmesanost. Rör ner spenatblandningen och riven parmesan i risotton. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera direkt med stekt lax och rostade gulbetor.