



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Lax med citronrostad blomkål och ruccoladressing

## Citronrostad blomkål och potatis

Potatis 400 g  
Blomkål 1 st  
Ruccola 30 g  
Citron 1 st

## Ruccoladressing

Vitlök 1 klyfta  
Ruccola 30 g  
● Salt 2 krm  
● Olivolja 1 tsk  
Matyoghurt 1 dl  
Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

## Stekt lax

Laxfilé 2 st  
● Salt 2 krm

**Att ha hemma** ●  
Olivolja, Olja, Salt, Svartpeppar

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. **Ruccoladressing:** Skiva vitlök. Lägg ruccola i en mixerbunke. Tillsätt vitlök, salt, olivolja och ½ dl matyoghurt. Mixa slätt och rör sedan ner vitvinsvinäger och resten av matyoghurten.
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, ruccoladressing och citronklyfta.