



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Pestobakad lax med tomatriotto och ruccolasallad

Pestobakad lax

Laxfilé 2 st
● Salt 2 krm
Pesto 1 förp

Tomatriotto

● Vatten 5 dl
Grönsaksbuljong 1 påse
Gul lök 1 st
Vitlök 2 klyftor
Tomat 2 st
Risottoris 150 g
Tomatpuré 1 förp
Riven parmesan 50 g

Till servering

Ruccola 30 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 140°C (varmluft) eller 150°C (vanlig).
2. **Förberedelse tomatriotto:** Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en liten kastrull. Dra från värmen. Finhacka gul lök och vitlök. Tärna tomat.
3. **Pestobakad lax:** Lägg lax i en smord ugnform. Krydda fisken med salt och bred på pesto. Tillaga mitt i ugnen ca 17 min.
4. **Tomatriotto:** Hetta upp olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs lök, vitlök, tomat och risottoris ca 2 min. Tillsätt tomatpuré och blanda runt. 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.
5. Blanda ner riven parmesanost i risotton precis innan servering. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera pestobakad lax med tomatriotto och ruccola.