



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med wokade grönsaker i kokosgrädde

Lax

Laxfilé 2 st

● Salt 2 krm

Wokade grönsaker

Broccoli 1 st

Röd paprika 1 st

Coconut cream 1 förp

● Vatten 1 dl

Grönsaksbuljong ½ påse

● Socker ½ msk

Majsstärkelse ½ msk

Lime 1 st

Till servering

Jasminris 135 g

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Socker, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Lax:** Lägg laxfilé i en smord ugnsform och krydda med salt. Tillaga mitt i ugnen ca 12 min, tills laxen är klar.
3. **Förberedelser:** Skär broccoli i buketter. Strimla röd paprika.
4. Koka jasminris enligt anvisning på förpackningen.
5. **Wokade grönsaker:** Hetta upp lite neutral olja i en wok eller stekpanna och fräs broccoli och röd paprika ca 3 min. Tillsätt coconut cream, vatten, grönsaksbuljong och socker. Koka upp och blanda ner majsstärkelse utblandat i lika delar vatten. Låt sjuda ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
6. Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Strö över limeskal och pressa ner saft från halva limen i pannan. Klyfta resten av limen.
7. Servera ugnsbakad lax med nykokt ris, wokade grönsaker och limeklyfta.