



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med teriyakisås, pak choy och broccolipuré

Potatis

Potatis 400 g

Ugnsbakad lax

Pak choy 1 st

Laxfilé 2 st

● Salt 2 krm

Teriyakisås 1 förp

Citron 1 st

Broccolipuré

Broccoli 1 st

● Smör* 1 msk

Att ha hemma ●

Salt, Smör*, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Ugnsbakad lax:** Kvarta pak choy. Lägg laxfilé och pak choy i en smord ugnsform. Krydda allt med salt och lite nymald svartpeppar. Ringla teriyakisås över laxen och pressad citronsaft från halva citronen. Klicka över lite smör. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min, tills fisken är klar.
4. **Broccolipuré:** Koka upp lättsaltat vatten i en kastrull. Skär broccoli i buketter. Skala och skär stammen i mindre bitar. Koka broccolin ca 8 min, tills den är mjuk. Häll av och låt ånga av i durkslag. Lägg broccoli och smör i en mixerbunke och mixa med staxmixer till en puré. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. Skär resten av citronen i klyftor. Servera ugnsbakad lax med kokt potatis, pak choy, broccolipuré och citrunklyfta.