



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad lax med citronrostad blomkål och ruccoladressing

Citronrostad blomkål och potatis

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

Ruccoladressing

Ruccola 30 g
Vitlök 1 klyfta
● Salt 2 krm
Gräddfil 150 g
Vitvinsvinäger 1 tsk

Grillad lax

Laxfilé 2 st
● Salt 2 krm

Att ha hemma ●
Olivolja, Olja, Salt,
Svartpeppar

1. Om du vill grilla, tänd grillen.
2. Värm ugnen till 200°C (varmluft) eller 225°C (vanlig).
3. **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.
4. **Ruccoladressing:** Lägg ruccola i en mixerbunke tillsammans med pressad vitlök, salt, och hälften av gräddfilen. Mixa slät med stavmixer. Rör sedan ner vitvinsvinäger och resten av gräddfilen.
5. **Grillad lax:** Krydda laxfilé med salt och pensla med lite olja. Grilla fisken ca 2-3 min per sida, tills den är klar.
6. **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.
7. Servera grilladlax med citronrostad blomkål och potatis, ruccoladressing och citronklyfta.

TIPS! Vill du inte grilla? Byt bara ut grillen mot en stekpanna.