



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Stekt laxfilé med grön spenatrisotto och rostade gulbeter

### Rostade gulbeter

Gulbeter 400 g  
Babyspenat 35 g

### Spenatrisotto

- Vatten 6 ½ dl

Grönsaksbuljong 1 förp  
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse  
Babyspenat 40 g  
Bananschalottenlök 1 st  
Vitlök 2 klyftor  
Risottoris 150 g  
Parmesanost 1 bit

### Stekt lax

Laxfilé 2 st

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Svartpeppar, Vatten

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Rostade gulbeter:** Skala och skär gulbeter i små klyftor. Lägg i en ugnform och blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 25 min, tills betorna känns mjuka. Blanda de rostade betorna med babyspenat precis innan servering.
3. **Buljong till risotto:** Koka upp vatten, grönsaksbuljong och vitvinsvinäger i en liten kastrull. Dra från värmen.
4. **Spenatblandning till risotto:** Lägg babyspenat och ca ½ dl av den varma kycklingbuljongen i en mixerbehållare. Mixa till en röra med stavmixer.
5. **Spenatrisotto:** Finhacka bananschalottenlök och vitlök. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekgryta. Fräs all lök och risottoris ca 2 min. 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.
6. **Stekt lax:** Krydda laxfilé runt om med lite salt. Hetta upp en stekpanna med lite olivolja. Stek laxen ca 2 min per sida, tills den är klar.
7. Finriv parmesanost. Rör ner spenatblandningen och riven parmesan i risotton. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Servera direkt med stekt lax och rostade gulbeter.