FISK

Sockerstekt lax med grönkål, rostad palsternacka och sparrisbroccoli

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Härligt karamelliserad lax med färgrik grönkål och palsternacka ? imponera med restaurangmat i ditt eget kök.

INGREDIENSER

4 bitar salmalax, ca 800g
3 st palsternackor, delade på längden i 6 delar
400 g grönkål, strimlad
1 pkt sparrisbroccoli (bellaverde)
1 knippe rädisor, tunt skivade
250 g smör
2 msk rapsolja
4 msk strösocker
2 tsk salt

0.5 kruka färsk dill

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 225 grader. Lägg palsternackan på en plåt med bakplåtspapper, ringla över rapsolja och sätt in i ugnen. Låt rosta tills de fått fin färg ? ca 30 minuter. Efter 25 minuter lägger du in sparrisbroccolin på plåten så att den bara precis hinner gå varm och få lite lätt färg.

2. Hetta upp en kastrull med en rejäl klick smör, ca 150 g. Låt smöret brynas lite innan du lägger i grönkålen. Fräs kålen 3-4 minuter under omrörning och salta lätt. Dra från värmen tills det är dags för servering.

3. Gnid in ovansidan på laxen med strösocker. Hetta upp en stekpanna med en ordentlig klick smör, 100 gram, och stek laxen på den sockrade sidan först. Salta undersidan på laxen lätt och vänd den när ovansidan fått en fin gyllene färg. Låt den steka någon minut på andra sidan innan du tar upp laxen.

4. Lägg upp grönkålen i mitten på tallriken, med två stycken sparrisbroccoli i kors. Lägg även upp några bitar palsternacka och placera laxen ovanpå kålen. Garnera med hyvlad rädisa och dillvippor. Fördela över smöret som är kvar i kastrullen efter grönkålen.