

Marinerad lax på grönsaksbädd

Marinad

4 portioner 4 portionsbitar lax 2 purjolökar 1 palsternacka 100 g rotselleri 300 g färsk spenat 2 vitlöksklyftor riven muskotnöt 1,5 dl grönsaksbuljong av tärning

Servera med kokt potatis eller fullkornspasta Ugn 200°

Gör så här

1. Marinad: Blanda limesaft, olja, senap, salt och peppar. Lägg laxen i marinaden och låt dra 1-2 timmar i kylan

1. Ansa purjolöken och skär i 1 cm tjocka skivor. skala och tärna palsternacka och rotselleri.

2. Blanda purjolök, palsternacka, rotselleri, spenat och pressad vitlök i en ugnform. Salta och peppra

riv över lite muskotnöt. Lägg laxen ovanpå med skinnsidan upp. 4. Häll på resten av marinaden och buljong över grönsakerna och tillaga i ugnen tills fisken är klar 25-30 minuter. Servera med kokt potatis eller fullkornspasta.

2 lime, pressad saft 2 msk rapsolja

2 msk dijonsenap