COOKING PASSION SINCE 1877

ÅNGAD LAX MED VÅRPRIMÖRER

6 portioner

Ett lyxigt men enkelt vardagsrecept av Filip Poon som går snabbt i ångugn - ångad lax med vårprimörer och aioli!

INGREDIENSER

500 g färsk lax (hel bit)
1 fänkål, uppdelad
200 g minimorötter
250 g cocktailtomater, skårade
150 g sockerärtor
1 knippe sparris, delade i mitten
1 citronklyfta
2 msk tångkaviar
Salt

VITLÖKSAIOLI

1 ägg
2-3 dl rapsolja
1 vitlöksklyfta, riven
1 msk citronjuice
1,5 tsk dijonsenap
Salt

TILLAGNING

Starta ugnens ångfunktion och sätt temperaturen till 100° C.
Salta laxen och låt den stå några minuter. Skiva fänkål och minimorötter. Placera därefter grönsakerna och laxen i en ugnsform och ånga dem tillsammans i ugnen i cirka 12 minuter.

Vitlöksaioli: Lägg alla ingredienser för vitlöksaiolin förutom rapsoljan i en behållare och mixa med stavmixer i cirka 30 sekunder. Häll sedan försiktigt på rapsolja medan du mixar. Smaka av med salt.

När 12 minuter har gått tar du ut formen ur ugnen och lägger på skårade tomater, sockerärtor och sparris. Salta och ringla över lite rapsolja. Ställ sedan tillbaka formen i ugnen i ytterligare cirka 3-5 minuter.

Ta ut plåten och toppa upp med tångkaviar och citronjuice. Klart för servering!