

Ostfylld lax med senapssås och wokade grönsaker.



Till 4 portioner:

4 portionsbitar lax.

100 gram riven västerbottenost.

2 deciliter grädde.

2 matskedar dijonsenap.

1 matsked fiskfond.

2 matskedar hackad gräslök.

1 matsked olja.

Salt och peppar

Grönsakswok:

1 Broccolistånd.

100 gram blomkålsbuketter.

2 paprikor gul och röd.

1/2 rödlök.

100 gram gröna bönor.

1 matsked olja.

50 gram paranötter eller hasselnötter.

Gör så här:

Skär en ficka i varje laxbit.

Lägg laxen på en smord ugnssäker form.

Fyll fickan med riven västerbottenost.

Salta och peppra fiskbitarna.

Blanda grädde, senap och fiskfond och håll det bredvid fisken.

och strö över lite gräslök.

Ställ in detta i en 225 grader varm ugn i cirka 15 minuter.

Skär broccolin och blomkålen i små buketter.

Skär paprikorna och löken i strimlor.

Woka alla grönsaker i olja salta och strö över grovhackade nötter.

Severa laxen i såsen med lite gräslök över tillsammans med det wokade grönsakerna.