



Julbordslax

Det här är ett alternativ till julskinka på julbordet för de som gärna undviker kötträtter. Rätten är enkel att göra och har smak av jul och värme på precis samma sätt som en julskinka. En nykomling på julbordet som nog är här för att stanna.

Använd helst svenska råvaror som äpplen, valnötter och skånsk senap.

Ingredienser

~1,5 kg Laxsida, färsk eller fryst
¾ msk Salt
1 msk strösocker
2 msk grovkorning Skånsk Senap med sting
½ tsk hela Nejlikor
½ tsk kryddpeppar
½ tsk svartpeppar
1 msk Råsocker
1 Ägg
Ströbröd

2 Svenska Vinteräpplen
1 Morot
½ Gul Lök

Valnötssås

3 dl Turkisk Yoghurt (vanlig eller laktosfri)
1-2 msk grovkorning Skånsk Senap
1 dl grovhackade Valnötter
Salt
Blanda 1 krm var av svartpeppar, kryddpeppar och nejlikor och mal eller mortla dem tillsammans.

Gör så här

1. Sätt ugnen på 200 grader varmluft. Putsa och torka av laxsidan och lägg den på ett bakplåtspapper på en ugnsplåt.
2. Blanda salt och socker och gnid in laxen med det och ställ åt sidan.
3. Mal eller mortla pepparn och nejlikorna tillsammans.
4. Blanda Senap, Nejlikor, Kryddpeppar, svartpeppar och råsocker med ägget till senapsgriljeringen. Bred det sedan över laxen i ett jämnt lager.
5. Ugnsbaka laxen ca 10 minuter och slå sedan av ugnen och låt laxen bli klar på eftervärmen.
6. Dela äpplen, morot och löken i lagom bitar och fräs dem i en stekpanna.
7. Lägg upp laxen på ett serveringsfat och lägg tillbehören vid sidan. Servera varm med såsen.

Valnötssåsen

1. Rör ihop alla ingredienserna och smaka av med salt och peppar, samt eventuellt med lite mer senap.
2. Servera laxen varm med såsen och.

Smaklig Måltid

/Peter