



Jullax

10 portioner

Ingredienser

ca 1,5 kg färsk
laxsida

1 msk salt

1/2 msk
strösocker

PANERING:

2 msk svensk
senap

1 msk fransk
senap, t ex
dijonsenap

3 msk strösocker

1/2 msk soja

1/2 tsk malen
ingefära

1/2 tsk malen


kryddnejlika

1/2 tsk malen

kryddpeppar

2 äggulor

1/2 msk ströbröd

 = Denna
symbol visar att
ingrediensen finns
som ekologiskt
alternativ

Ugnstemperatur 200°

Tillagning

Gnid in laxsidan med salt och socker,
svep in den i plastfolie och lägg i
kylskåpet över natten. Blanda alla
ingredienser till paneringen utom
ströbrödet. Bred blandningen på
laxen, strö över brödet. Griljera i ugn i
20 - 25 minuter så att paneringen blir
en smula fräsigt.

En portion med tillbehör ger ca  Energi: 1380 kJ / 330 kcal  Fett: 20 g