



1
Разогрейте духовку до 180 °С. Очистите сельдерей и морковь. Грибы промойте. Сельдерей и морковь порежьте брусочками, грибы – ломтиками. Брокколи разделите на соцветия. Поместите все овощи в миску, добавьте приправу травы Прованса и сбрызните оливковым маслом. Перемешайте.



2
Для соуса: смешайте сливочное масло (растопите в микроволновке), зернистую горчицу, соевый соус и мед.



3
Очистите рыбу от чешуи, не задев кожу. Рыбу порежьте бабочкой - разрежьте, сохранив целостность кожи. Посолите и поперчите по вкусу.



4
Рыбу и овощи выложите на противень. Полейте соусом из шага 2. Отправьте в духовку на 13-15 минут.



5
подавайте лосось с овощами и медово-горчичным соусом, оставшимся после запекания.