



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Fajitalaks med æble/chili-slau, bagte tomater og spinatkartofler

## Det skal du bruge

400 g kartofler, små  
150 g cherrytomater  
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)  
1 pose mexican mix-krydderi  
1 stk æble  
3 spsk yoghurt naturel  
¼ pose røget chili  
50 g babyspinat

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand, der netop dækker i ca. 15-18 min. Hæld vandet fra.
3. **Bagte tomater:** Skyl tomaterne og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem midt i ovnen.
4. **Fajitalaks:** Krydr laksen med Mexico krydderi efter smag. Steg i ovnen sammen med tomaterne i ca. 10 min.
5. **Æble/chili-slau:** Skyl æble og riv det groft. Bland med yoghurt og smag til med røget chili, salt og peber.
6. **Spinatkartofler:** Skyl spinaten og kom den i en skål. Vend sammen med de varme kartofler, så spinaten falder lidt sammen. Servér med laks, bagte tomater og æble/chili-slau.



## TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.