



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad laxfilé med dirty fries, parmesan, dill och tomatsallad

Dirty fries

- Potatis 400 g
- Bakplåtspapper 1 st
- Dill 10 g
- Parmesanost 1 bit
- Röd chili 1 st
- Gräddfil 75 g

Tomat- & dillsallad

- Tomat 2 st
- Bananschalottenlök 1 st
- Dill 10 g
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse
- Salt 1 krm

Halstrad lax

- Laxfilé 2 st
- Salt 2 krm

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Dirty fries:** Skär potatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper, blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 22 min. Rör om då och då. Finhacka dill. Skär röd chili i tunna skivor. Finriv parmesan. Vid servering: Ringla gräddfil över pommes fritesen och strö över dill, riven parmesan och röd chili.
3. **Tomat- och dillsallad:** Skär tomat i mindre bitar. Finhacka bananschalottenlök och grovhacka dill. Lägg allt i en skål och blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
4. **Halstrad lax:** Krydda laxen med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek laxen ca 3 min. Vänd fisken och stek ytterligare ca 2 min.
5. Servera halstrad lax med tomatsallad och dirty fries.