



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
 Matyoghurt ½ dl

Tomat- & dillsallad

Tomat 2 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Dill 10 g
 ● Vitvinsvinäger ½ msk
 ● Salt 1 krm

Halstrad lax

Laxfilé 2 st
 ● Salt 2 krm

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja,
 Salt, Svartpeppar,
 Vitvinsvinäger

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 yoghurt 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.