



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Ugnsbakad lax med rostade grönsaker, potatis och caesardressing

Potatis

Potatis 400 g

● Bakplåtspapper 1 st

Lax och grönsaker

Röd paprika 1 st

Zucchini 1 st

Persillade 1 påse

● Salt 2 krm

Laxfilé 2 st

● Salt 1 krm

Citrus mix 1 påse

Till servering

Romansallad ½ st

Caesardressing 1 förp

Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olja,

Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Potatis:** Halvera potatis och lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olja, salt och nymald svartpeppar. Rosta högt upp i ugnen ca 15 min.
3. **Lax och grönsaker:** Skär röd paprika och zucchini i mindre bitar. Lägg allt i en bunke och blanda med olja, persillade, salt och lite nymald svartpeppar.
4. Ta ut plåten med potatisen och fördela grönsaker över. Lägg på laxfilérna och krydda fisken med salt och citrus mix. Ställ tillbaka i ugnen och tillaga allt ytterligare ca 10 min, tills fisken är klar.
5. Dela romansallad i mindre bitar. Servera ugnsbakad lax med grönsaker, potatis, romansallad och caesardressing (se tips!).

TIPS! Blanda gärna caesardressingen med potatisen, grönsakerna och romansallad, direkt på plåten.