



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad laxfilé med kiwi- och fetaostsalsa, mynta och kokt potatis

## Potatis

Småpotatis 400 g

## Kiwi- och fetaostsalsa

Snackgurka 1 st

Kiwi 2 st

Mynta 20 g

Fetaost 25 g

- Salt 1 krm

## Kryddstekt lax

Paprikapulver ½ förp

Spiskummin ½ förp

- Salt 2 krm

- Socker 1 krm

Laxfilé 2 st

## Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Socker

1. Läs igenom receptet, ta fram alla ingredienser och skölj de grönsaker som behöver sköljas. Om ni vill grilla, tänd grillen.
2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
3. **Kiwi- och fetaostsalsa:** Skala och skär snackgurka och kiwi i små tärningar. Finhacka rödlök och strimla mynta. Lägg allt i en skål och blanda med smulad fetaost och salt.
4. **Grillad lax:** Blanda ihop paprikapulver, spiskummin, salt och socker i en liten skål. Krydda laxfilé runtom med kryddblandningen. Ringla lite olivolja över fisken.
5. Grilla laxen ca 1 min per sida, laga sedan klar fisken på indirekt värme (se tips) ca 5 min. Om ni inte grillar så stek fisken i en stekpanna på medelvärme ca 3 min per sida.
6. **Servering:** Servera grillad lax med kiwi- och fetaostsalsa och kokt potatis.

**TIPS!** Indirekt värme: Lägg endast kol på ena sidan av grillen. Tillaga sedan klart laxen på sidan utan glöd, under lock.