



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad lax med krispig parmesanpotatis och rostad paprikavinäggrett

## Krispig parmesanpotatis

- Bakplåtspapper 1 st
- Riven parmesan 25 g
- Salt ½ tsk
- Paprikapulver ½ tsk
- Potatis 400 g

## Rostad paprikavinäggrett

- Röd paprika 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm
- Olivolja ½ tsk
- Vitvinsvinäger 15ml ½ påse

## Grillad lax

- Laxfilé 2 st
- Salt 2 krm
- Paprikapulver ½ tsk

## Zucchini

- Zucchini 1 st
- Chili flakes 1 krm

## Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Om du vill grilla, tänd grillen. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Krispig parmesanpotatis:** Lagg ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och smörj in med olivolja. Strö riven parmesan, salt, paprikapulver och nymald svartpeppar jämnt över bakplåtspappret. Halvera potatis. Lagg potatisen sida vid sida med snittytan ned mot ostblandningen. Tillaga i nedre delen av ugnen ca 20-25 min, tills potatisen är mjuk.
3. **Rostad paprikavinäggrett:** Halvera röd paprika och ta bort kärnhuset. Lagg paprikan i en ugnform och rosta i övre delen av ugnen ca 20 min. Lagg över i en mixerbunke. Skala och skiva vitlök. Tillsätt vitlöken, salt, nymald svartpeppar, olivolja och vitvinsvinäger till mixerbunken. Mixa allt till en slät sås med stavmixer. Smaka av med salt.
4. **Zucchini:** Dela och skär zucchini i sneda skivor. Blanda zucchinin med lite olivolja, salt, nymald svartpeppar och chili flakes. Grilla runt om ca 2 min.
5. **Grillad lax:** Krydda laxfilé med salt, nymald svartpeppar och paprikapulver. Ringla lite olivolja på fisken och grilla ca 4 min per sida, tills fisken är klar.
6. Servera grillad lax med krispig parmesanpotatis, chilikryddad zucchini och rostad paprikavinäggrett.

**TIPS!** Vill du inte grilla kan du steka laxen och zucchini i en stekpanna istället.