



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kryddstekt 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.

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. **Kryddstekt lax:** Blanda ihop paprikapulver, spiskummin, salt och socker i en liten skål. Krydda laxfilé runtom med kryddblandningen.

5. Hetta upp olivolja i en stekpanna och stek laxfilé på medelvärme ca 3 min per sida.

6. **Servering:** Servera kryddstekt lax med kiwi- och fetaostsalsa och kokt potatis.