



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Grillad lax med mynta- och melonsallad, bönröra och chilirostad potatis

## Chilirostad potatis

Potatis 400 g  
 ● Bakplåtspapper 1 st  
 Chili flakes ½ förp

## Mynta- & melonsallad

Rödlök ½ st  
 Mynta 20 g  
 Galiamelon ½ st  
 Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
 ● Salt 1 krm

## Bönröra

Vitlök 2 klyftor  
 Små vita bönor 1 förp  
 Vitvinsvinäger 15ml ⅓ påse  
 ● Salt 1 ½ krm

## Grillad lax

Laxfilé 2 st  
 ● Salt ½ tsk

## Att ha hemma ●

Bakplåtspapper, Olivolja, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om du vill grilla, tänd grillen!
2. **Chilirostad potatis:** Halvera potatis. Lägg på en ugnsplåt med bakplåtspapper och blanda med lite olivolja, chili flakes, salt och nymald svartpeppar. Lägg även på vitlöksklyftorna till bönröran (punkt 4) med skalet kvar. Rosta i övre delen av ugnen ca 25 min.
3. **Mynta- och melonsallad:** Skär rödlök tunt. Strimla mynta. Skala och ta bort kärnorna från galiamelon. Skär melonen i mindre bitar och lägg allt i en salladsskål. Blanda ner vitvinsvinäger och salt.
4. **Bönröra:** Ta bort skalet från de rostade vitlöksklyftorna. Häll av små vita bönor, men spara 3 msk av spadet. Lägg bönor, bönspad, vitlöksklyftor, vitvinsvinäger, olivolja och salt i en mixerbunke. Mixa till en röra med stavmixer. Smaka av med salt.
5. **Grillad lax:** Krydda laxfilé med salt och nymald svartpeppar. Börja med att grilla ca 5 min. Vänd och grilla klart på indirekt värme ca 7 min (se tips!). Om du inte ska grilla, hetta upp en grill- eller stekpanna. Tillaga klart fisken i ugnen under plåten med potatis, ca 10 min. Lägg upp på ett fat.
6. Servera nygrillad lax med mynta- och melonsallad, chilirostad potatis och bönröra.

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