



Observera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Persilladebakad lax med tzatziki och bulgur

Persilladebakad lax

Laxfilé 2 st
 Persillade 1 påse
 ● Salt 2 krm

Tzatziki

Gurka ½ st
 Matyoghurt 2 dl
 Vitlök 1 klyfta
 ● Salt 1 krm

Till servering

Bulgur 125 g
 Mixsallad 30 g
 Gurka ½ st

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Koka bulgur enligt anvisning på förpackningen.
3. **Persilladebakad lax:** Lägg laxfilé i en ugnsfast form. Ringla på lite olivolja och krydda med persillade, salt och lite nymald svartpeppar. Tillaga mitt i ugnen ca 9 min, tills fisken är klar.
4. **Tzatziki:** Grovriv gurka. Pressa ur lite av vätskan och lägg den rivna gurkan i en skål. Blanda med matyoghurt, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.
5. Skär resten av gurkan i mindre bitar och lägg i en skål tillsammans med mixsallad (se tips!). Servera till persilladebakad lax, bulgur och tzatziki.

TIPS! Har du tid? Blanda gärna salladen med lite olivolja, vinäger, salt och svartpeppar!