



• Några ingredienser kan avvika från receptbilden

Persilladebakad lax med tzatziki och bulgur

Till servering

Bulgur 125 g

Persilladebakad lax

Laxfilé 2 st

Persillade 1 påse

● Salt 2 krm

Tzatziki

Gurka ½ st

Gräddfil 150 g

Vitlök 1 klyfta

● Salt 1 krm

Sallad

Mixsallad 50 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 gräddfil, pressad vitlök, salt och lite nymald svartpeppar.

5. **Sallad:** Skär resten av gurkan i mindre bitar och lägg i en skål tillsammans med mixsallad. Dressa med lite olivolja, salt och svartpeppar.

6. Servera persilladebakad lax med bulgur, tzatziki och sallad.