



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt lax med krispig parmesanpotatis och rostad paprikavinägre

Krispig parmesanpotatis

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

Rostad paprikavinägre

- Röd paprika 1 st
- Vitlök 1 klyfta
- Salt 1 krm
- Olivolja ½ tsk
- Rödvinvinäger 2 tsk

Paprikasteck lax

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

Chilisteck zucchini

- Zucchini 1 st
- Chili flakes 1 krm

Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja, Rödvinvinäger, Salt, Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Krispig parmesanpotatis:** Lägg ett bakplåtspapper på en ugnsplåt och smörj in med olivolja. Strö riven parmesan, salt, paprikapulver och nymald svartpeppar jämnt över bakplåtspappret. Halvera potatis. Lägg 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 paprikavinägre:** Halvera röd paprika och ta bort kärnhuset. Lägg paprikan i en ugnform och rosta i övre delen av ugnen ca 20 min. Lägg över i en mixerbunke. Skala och skiva vitlök. Tillsätt vitlöken, salt, nymald svartpeppar, olivolja och rödvinvinäger till mixerbunken. Mixa allt till en slät sås med stavmixer. Smaka av med salt.
4. **Förberedelse zucchini:** Dela och skär zucchini i sneda skivor.
5. **Paprikasteck lax:** Krydda laxfilé med salt, nymald svartpeppar och paprikapulver. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek fisken ca 4 min per sida, tills fisken är klar. Lägg över den stekta laxen på ett fat, men spara stekpannan till att steka zucchini i.
6. **Chilisteck zucchini:** Hetta upp den använda stekpannan och stek zucchini ca 2 min. Krydda med salt och chili flakes.
7. Servera paprikasteck lax med krispig parmesanpotatis, chilisteck zucchini och rostad paprikavinägre.