



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Laksefilet med røkte chilipoteter, søt paprika, limeyoghurt og guacamole

## Røkte chilipoteter og søt paprika

350 g poteter  
1 stk gul paprika  
½–1 stk gul løk  
½–1 pakke røkt chilimix  
75 g strimlet grønnkål

## Limeyoghurt

½ stk lime  
150 g yoghurt naturell

## Laksefilet

270 g laksefilet

## Tilbehør

1 pakke guacamole  
½ stk lime

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Røkte chilipoteter og søt paprika:** Skyll potetene og paprikaen. Skrell og kutt løken i tynne båter. Del potetene i centimeter-tykke skiver. Rens paprikaen, og del den i strimler. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 15 minutter.
- 3 **Limeyoghurt:** Skyll limen godt. Finriv litt av skallet fra limen (kun det grønne) på et rivjern, og del limen i båter. Ha yoghurten i en liten skål, og smak til med det revne limeskallet, litt saft fra limen, salt og pepper.
- 4 **Laksefilet:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje (se tips). Stek laksen i omtrent 1 minutt på ene siden, til den har en gyllen stekeskorpe. Skru av varmen, og krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Røkte chilipoteter og søt paprika, fortsettelse:** Ta potetene ut av ovnen, og vend inn ønsket mengde av chilikrydderet (det er ganske sterkt), løken, paprikabitere og den strimlede grønnkålen. Legg laksefiletene på toppen, og stek det hele videre i ovnen i omtrent 8 minutter.
- 6 **Tilbehør:** Server guacamolen og resten av limebåtene til retten.

**Tips fra kokken:** Hvis dere ikke ønsker å bruke stekepannen, kan punkt 3 sløyfes, slik at man legger fisken rett på grønnsakene uten å steke den først. Legg da til et par minutter på steketiden.