



2 PORTIONER



2 DAGES HOLDBARHED



20 MIN. TILBEREDNING

Fajitalaks med chipotle-dressing, stegte tomater og spinatkartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler
35 g babyspinat
75 g cherrytomater
2 stk laksefilet med skind
2 tsk mexico mix-krydderi
 $\frac{2}{3}$ stk æble
2 spsk yoghurt naturel
2 tsk chipotle-sauce

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen på 175 grader varmluft.
- 2 Kog kartoflerne i letsaltet vand, der netop dækker i ca. 15 min.
- 3 Skyl spinat og tomater. Læg tomaterne på en bageplade med bagepapir og sæt dem i ovnen.
- 4 Skær laksen på langs ned til skindet, men i pas på ikke at skære igennem, fold den ud som på billedet. Krydr laksen på alle sider med 2 tsk mexico mix. Steg i ovnen sammen med tomaterne i ca. 10 min.
- 5 Skyl æble og riv $\frac{2}{3}$ æble groft. Bland med 2 spsk yoghurt og 2 tsk chipotle. Smag til med salt og peber.
- 6 Servér laksen med kartofler vendt med spinat, chipotledressing og tomater.

Tips:

Opbevar fisk ved 2 grader. Tilberedes senest dagen efter levering.

Allergener

Æg, Fisk, Mælk, Selleri, Sennep

Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



Næringsværdier

Energi pr. portion: 2.323 kj / 555 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	30,6 g
heraf mættede fedtsyrer	3,9 g
Kulhydrat	40,3 g
heraf sukkerarter	10,1 g
Protein	29,7 g
Salt	2,4 g
Kostfibre	5,3 g