



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Chili- och korianderbakad lax med couscoussallad, granatäpple och fetaost

Couscoussallad

Couscous 125 g
 ● Vatten 1 ½ dl
 Grönsaksbuljong ½ påse
 Rödlök 1 st
 Cocktailtomater 250 g
 Fetaost 50 g
 Granatäpple 1 st

Chili- och korianderbakad lax

Koriander 20 g
 Rökt chilimix ½ förp
 Matyoghurt 1 dl
 Vitlök 2 klyftor
 Paprikapulver 1 förp
 ● Salt ½ tsk
 Flytande honung ½ förp
 Laxfilé 2 st
 Grön chili 1 st

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt, Vatten

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Couscous:** Lägg couscous i en bunke och blanda med lite olivolja. Koka upp vatten och grönsaksbuljong i en liten kastrull. Häll buljongen över couscousen och täck med plastfolie. Låt stå ca 10 min. Fluffa upp couscousen med en gaffel.
3. **Sås till lax:** Finhacka koriander. Lägg hälften i en skål (spara resten till servering). Blanda ner rökt chilikrydda, matyoghurt, pressad vitlök, paprikapulver, salt och flytande honung i skålen.
4. **Chili- och korianderbakad lax:** Lägg laxfilé i en ugnform och pensla såsen över laxen. Tillaga mitt i ugnen ca 20 min.
5. **Couscoussallad:** Finhacka rödlök och halvera cocktailtomater. Smula fetaost och plocka ur kärnorna ur granatäpplet. Blanda couscous med rödlök och tomat. Toppa med fetaost och granatäpple.
6. Finstrimla grön chili. Strö chili och koriander över laxen och servera med couscoussallad.