



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED

Fajitalaks med æble/chili-slau, bagte tomater og spinatkartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
150 g cherrytomater
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
1 pose mexican mix-krydderi
1 stk æble
3 spsk yoghurt naturel
¼ pose røget chili
50 g babyspinat

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft).
2. **Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand, der netop dækker i ca. 15-18 min. Hæld vandet fra.
3. **Bagte tomater:** Skyl tomaterne og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem midt i ovnen.
4. **Fajitalaks:** Krydr laksen med Mexico krydderi efter smag. Steg i ovnen sammen med tomaterne i ca. 10 min.
5. **Æble/chili-slau:** Skyl æble og riv det groft. Bland med yoghurt og smag til med røget chili, salt og peber.
6. **Spinatkartofler:** Skyl spinaten og kom den i en skål. Vend sammen med de varme kartofler, så spinaten falder lidt sammen. Servér med laks, bagte tomater og æble/chili-slau.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.