



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Fajitalaks med chipotle-dressing, stegte tomater og spinatkartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler
30 g babyspinat
125 g cherrytomater
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
2 tsk mexican mix-krydderi
1 stk æble
2 spsk yoghurt naturel
½ spsk chipotle-sauce

Du skal selv have:

Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 175°C (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 Krydr laksen på alle sider med Mexico mix. Steg i ovnen sammen med tomaterne i ca. 10 min.
- 5 Skyl æble og riv det groft. Bland med yoghurt og chipotle. Smag til med salt og peber.
- 6 Vend spinaten med de kogte kartofler og servér med laks, bagte tomater og chipotledressing.

Tips:

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

Allergener

Fisk, Laktose, Mælk, Selleri, Soja

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:	2.165 kJ / 517 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	23,5 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	43,6 g
heraf sukkerarter	13,4 g
Protein	32,8 g
Salt	2,8 g
Kostfibre	6,1 g