



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 25 MIN. TILBEREDNING

Fajitalaks med chipotle-dressing, stegte tomater og spinatkartofler

Det skal du bruge

- 400 g kartofler
- 50 g babyspinat
- 125 g cherrytomater
- 2 stk laks uden skind (har været frosset)
- 2 tsk mexico mix-krydderi
- ¾ 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 grader. Tilbered senest dagen efter levering.

Allergener

Fisk, 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: 2.138 kj / 511 kcal

Indhold Pr. portion

Fedt	23,6 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	41,7 g
heraf sukkerarter	11,5 g
Protein	33,0 g
Salt	2,5 g
Kostfibre	5,9 g