



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Fajitalaks med æble/chili-slav, bagte tomater og spinatkartofler

## Det skal du bruge

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

## Du skal selv have:

Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 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-slav:** 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-slav.

## Tips:

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

## Allergener

Fisk, Laktose, Mælk

## 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:	2.197 kj / 525 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	24,0 g
heraf mættede fedtsyrer	3,9 g
Kulhydrat	44,0 g
heraf sukkerarter	13,4 g
Protein	33,2 g
Salt	2,5 g
Kostfibre	5,9 g