



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad lax med ananas- och myntasalsa och rostad potatis

Ananassalsa

Lime 1 st
Ananas ½ st
Mynta 20 g
Bananschalottenlök 1 st
Chili flakes 2 krm
🏠 Flingsalt 1 krm

Grillad lax

Laxfilé 300 g
🏠 Salt ½ tsk

Sojasås

🏠 Smör 1 msk
🏠 Japansk soja 1 msk
🏠 Vitlök 1 klyfta
🏠 Socker 1 tsk

Till servering

Potatis 450 g
🏠 Olivolja
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Salt

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om du vill grilla, tänd grillen!
2. Lägg potatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och lite salt. Rosta högt upp i ugnen ca 22 min.
3. **Ananassalsa:** Skölj limen ordentligt i ljummet vatten och finriv skalet. Skala ananas med en vass kniv, halvera och skär bort den innersta träiga biten. Tärna fruktköttet och grovhacka mynta. Skiva bananschalottenlök. Lägg allt i en skål. Blanda med limeskal, chili flakes och lite flingsalt.
4. **Grillad lax:** Krydda laxfilé med salt. Om du inte ska grilla, hetta upp en grill- eller stekpanna. Börja med att grilla skinnsidan ca 5 min. Vänd och grilla ytterligare ca 5 min. Lägg upp på ett fat.
5. **Sojasås:** Smält smör i en liten kastrull. Ta från värmen och rör ner japansk soja, pressad vitlök och socker. Häll sojasåsen över laxen.
6. Klyfta den skalade limen. Servera nygrillad lax med ananassalsa, rostad potatis och limeklyfta.