



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Stekt laxfilé med tomat- och fänkålsragu

Tomat- och fänkålsragu

Fänkål 1 st
 Bananschalottenlök 1 st
 Cocktailtomater 250 g
 Babyspenat 30 g
 🏠 Vitlök 2 klyftor
 🏠 Olivolja 1 msk
 🏠 Vatten 2 dl
 🏠 Vitvinsvinäger 1 msk
 🏠 Grönsaksbuljong 1 tärning

Stekt laxfilé

Laxfilé 300 g
 🏠 Salt ½ tsk
 🏠 Svartpeppar
 🏠 Olivolja

Till servering

Potatis 450 g

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Tomat- och fänkålsragu:** Skär fänkål och schalottenlök i tärningar (ca ½ cm). Hacka vitlök och halvera cocktailtomater. Hetta upp olivolja i en kastrull och fräs fänkål, lök och vitlök ca 5 min. Tillsätt tomater, vatten, vitvinsvinäger och smulad grönsaksbuljong. Koka ca 5 min. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

3. **Stekt laxfilé:** Skär laxfilé i portionsbitar och krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek fisken ca 3 min per sida, tills den är klar.

4. Vänd ner babyspenat i tomat- och fänkålsragun. Servera till nystekt laxfilé och kokt potatis.