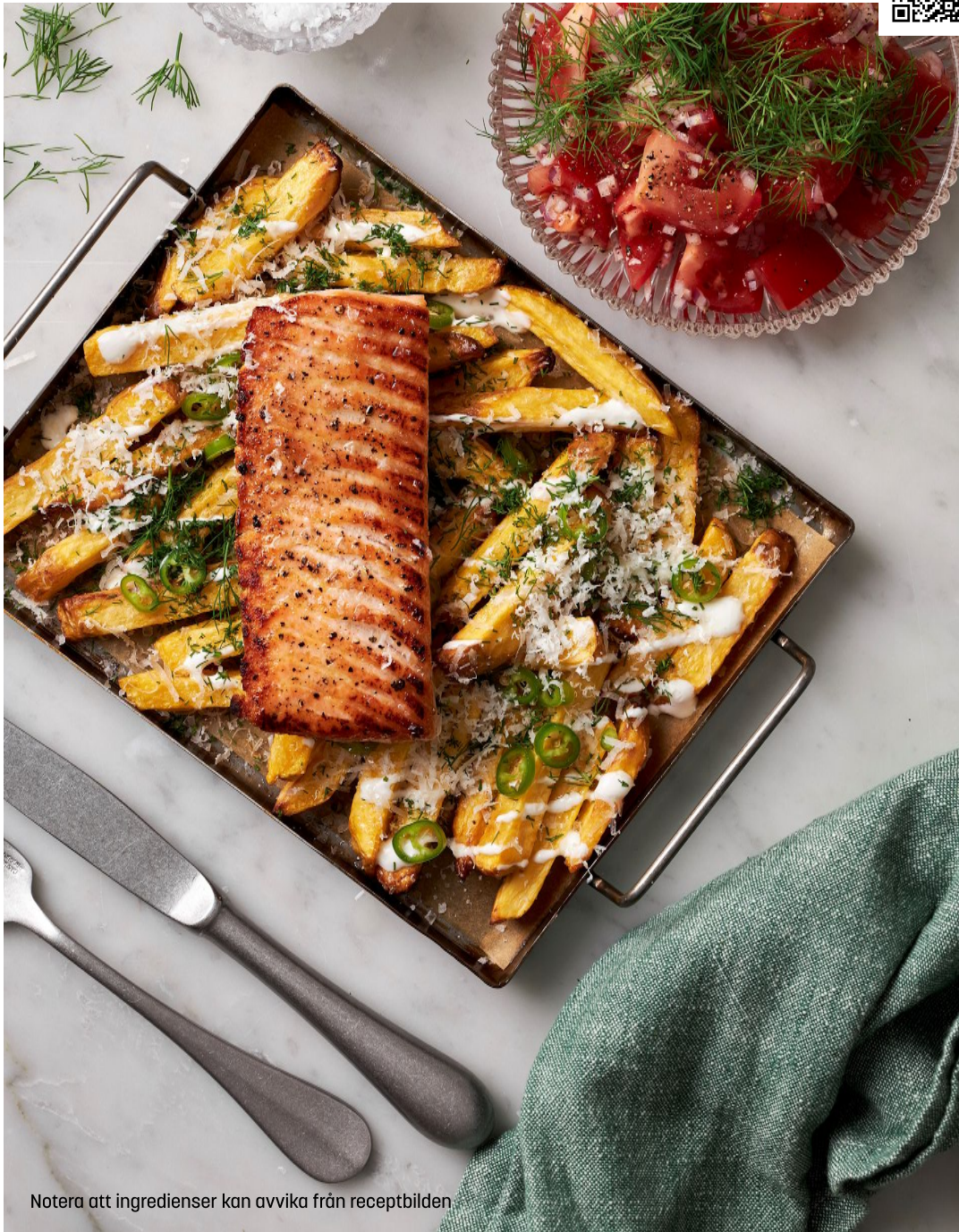




Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Halstrad laxfilé med dirty fries, parmesan, dill och tomatsallad

Dirty fries

Potatis 450 g
Dill 10 g
Parmesanost 1 bit
Grön chili 1 st
Matyoghurt ⅓ dl
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt

Tomat- & dillsallad

Tomat 2 st
Bananschalottenlök 1 st
Dill 10 g
🏠 Vitvinsvinäger ½ msk
🏠 Salt 1 krm
🏠 Svartpeppar

Halstrad lax

Laxfilé 300 g
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Dirty fries:** Skär potatis i pommes frites-stora strimlor. Lägg potatisstrimlorna på en ugnsplåt med bakplåtspapper, blanda med lite olivolja och salt. Tillaga högt upp i ugnen ca 22 min. Rör om då och då. Finhacka dill och finriv parmesan. Skär grön chili i tunna skivor. Vid servering: Ringla yoghurt över pommes fritesen och strö över dill, parmesan och grön chili.
3. **Tomat- och dillsallad:** Skär tomat i mindre bitar. Finhacka bananschalottenlök och grovhacka dill. Lägg allt i en skål och blanda med vitvinsvinäger, salt och nymald svartpeppar.
4. **Halstrad lax:** Skär laxfilé i 2 portionsbitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek laxen på skinnsidan ca 3 min. Vänd fisken och stek ytterligare ca 2 min.
5. Servera halstrad lax med tomatsallad och dirty fries.