



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad lax med rostad morotssallad och dragonyoghurt

Rostade morötter

Morötter 300 g
Chili flakes 2 krm
Bladpersilja 20 g

🏠 Salt ½ tsk
🏠 Olivolja
🏠 Flytande honung 2 tsk

Grillad lax

Laxfilé 300 g
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

Dragonyoghurt

Matyoghurt 1 dl
Dijonsenap 1 tsk
Torkad dragon 1 tsk
🏠 Salt 1 krm

Tillbehör

Småpotatis 450 g

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om du grillar, tänd även grillen.
2. Koka småpotatis i lättsaltat vatten.
3. **Rostade morötter:** Klyfta morötter. Lägg i en smord ugnform. Blanda med salt, lite olivolja, flytande honung och chili flakes. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min.
4. **Grillad lax:** Skär laxfilé i 2 portionsbitar. Krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla laxen på grillen eller hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek ca 4 min per sida, tills den är klar.
5. **Dragonyoghurt:** Blanda matyoghurt, dijonsenap, torkad dragon och salt i en liten skål.
6. Hacka bladpersilja och strö över de rostade morötterna. Servera grillad lax med rostad morotssallad, nykokt småpotatis och dragonyoghurt.