



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Grillad lax med dragonyoghurt och rostad morot- och potatissallad

Rostad morot- & potatissallad

Potatis 400 g
Morötter 300 g
Chili flakes
Citron 1 st
Babyspenat 65 g
🏠 Bakplåtspapper 1 st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Olivolja 1 tsk
🏠 Flytande honung 2 tsk

Dragonyoghurt

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

Grillad lax

Laxfilé 2 st
🏠 Salt ½ tsk
🏠 Svartpeppar
🏠 Olivolja

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig). Om du grillar, tänd även grillen.
2. **Rostad morot- och potatissallad:** Halvera potatis och dela morötter på längden. Lägg morötter och småpotatis på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med salt, olivolja, flytande honung och lite chili flakes. Tillaga högt upp i ugnen ca 20 min.
3. **Dragonyoghurt:** Blanda matyoghurt, dijonsenap, torkad dragon och salt i en liten skål.
4. **Grillad lax:** Krydda laxen med salt och nymald svartpeppar. Grilla eller stek fisken i en stekpanna med lite olivolja ca 4 min per sida, tills den är klar.
5. **Rostad morot- och potatissallad:** Klyfta citronen. Blanda babyspenat med rostad morot, potatis och lite citronsaft.
6. Servera grillad lax med morot- och potatissallad, dragonyoghurt och citronklyfta.