



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Lax med salsa romesco, mandel och bakad purjolök

Rostad potatis

- Potatis 400 g
- 🏠 Bakplåtspapper 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Salt

Stekt lax

- Laxfilé 2 st
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Olivolja

Salsa romesco

- Röd paprika 1 st
- Mandelspån 25 g
- Vitlök 1 klyfta
- 🏠 Rödvinvinäger ½ msk
- 🏠 Salt 1 krm
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Svartpeppar

Bakad purjolök

- Purjolök 1 st
- 🏠 Olivolja
- 🏠 Flytande honung
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. **Förberedelser:** Skär ett snitt i purjolöken på längden men inte helt igenom. Skölj ordentligt. Halvera röd paprika och ta bort kärnhuset. Halvera potatis.
3. **Rostad potatis och grönsaker:** Lägg potatis, röd paprika (med skalsidan upp) och purjolök bredvid varandra på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med lite olivolja och lite salt. Baka allt i ugnen ca 25 min, tills potatisen är mjuk och allt fått fin färg.
4. **Stekt lax:** Krydda laxfilé med salt och nymald svartpeppar. Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek laxen på ena sidan ca 2 min. Vänd fisken och stek ytterligare ca 2 min.
5. **Salsa romesco:** Rosta mandelspån i en torr het stekpanna tills de börjar få färg, lägg i en mixerbunke. Lägg ner den rostade paprikan, rödvinvinäger, pressad vitlök och salt. Mixa ihop med stavmixer. Smaka av med lite olivolja, salt och nymald svartpeppar.
6. **Bakad purjolök:** Om purjolöken fått för mycket färg, ta bort det yttersta lagret. Ringla över lite olivolja och flytande honung. Krydda med lite salt och nymald svartpeppar. Halvera purjolöken.
7. Servera stekt lax med salsa romesco, bakad purjolök och rostad potatis.