



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Peppar- och fänkålsbakad lax med chili- och persiljepasta

### Ugnsbakad lax

Laxfilé 2 st  
Peppar- och fänkålsmix  
½ förp  
🏠 Salt ½ tsk

### Chili- och persiljepasta

Spaghetti 200 g  
Tomat 2 st  
Vitlök 1 klyfta  
Röd chili ½-1 st  
Gul lök 1 st  
Bladpersilja 20 g  
🏠 Olivolja  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Ugnsbakad lax:** Krydda laxfiléerna med peppar- och fänkålsmix och salt. Lägg i en smord ugnsform och tillaga mitt i ugnen ca 15 min.
3. **Chili- och persiljepasta:** Koka spaghetti enligt anvisning på förpackningen. Spara 1/2 dl pastavatten när du håller av pastan.
4. Tärna tomat. Skiva vitlök och röd chili tunt (se tips!). Finhacka gul lök och bladpersilja. Hetta upp lite olivolja i en rymlig stekpanna och stek tomat och lök ca 2 min. Tillsätt vitlök och chili, fräs ytterligare ca 1 min.
5. Blanda ner spaghetti, sparat pastavatten och persilja i stekpannan. Smaka av med salt och nymald svartpeppar. Rör runt ordentligt.
6. Servera ugnsbakad lax med chili- och persiljepasta.

**TIPS!** Tänk på att chili varierar i styrka. Smaka dig fram till lagom hetta!