



Detta recept är ett samarbete med ViktVaktarna. Har du frågor om receptet eller ViktVaktarnas program, hör av dig till matkasse@viktvaktarna.se



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

🕒 20 - 30 min    👤 2 PORTIONER    📅 Fisk - bra att laga tidig i veckan!

Points®värde per portion

8

## Halstrad lax med fransk potatissallad

### Potatissallad

Småpotatis 400 g  
Rödlök ½ st  
Sockerärter ½ förp  
Mixsallad 30 g  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar 1 krm

### Dressing

Dijonsenap ½ msk  
Flytande honung 1 förp  
🏠 Olivolja 1 msk  
🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

### Halstrad lax

Laxfilé 2 st  
🏠 Olivolja ½ msk  
🏠 Salt ½ tsk  
🏠 Svartpeppar 1 krm

1. Vill du grilla, tänd grillen!
2. **Potatissallad:** Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten. Häll av och låt kallna något.
3. **Dressing:** Vispa ihop dijonsenap, olivolja, vitvinsvinäger och flytande honung i en salladsskål.
4. **Potatissallad:** Skiva rödlök tunt och strimla sockerärter. Dela potatis. Lägg allt i salladsskålen med dressing.
5. **Halstrad lax:** Pensla olivolja på laxfiléerna och krydda med salt och nymald svartpeppar. Grilla eller halstra fisken i en stekpanna ca 4 min per sida, tills den är klar.
6. Blanda potatissalladen väl och krydda med salt och nymald svartpeppar, lägg upp på tallrikar. Servera med lax och mixsallad.