



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 tidigt 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.