



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Karibisk lax med grillad sötpotatis och fruktig salsa

Karibisk lax

Laxfilé 2 st
Chili flakes 2 krm
Malen kanel ½ tsk
Malen ingefära 1 tsk

🏠 Socker 1 tsk
🏠 Olivolja 2 tsk
🏠 Salt ½ tsk

Grillad sötpotatis

Sötpotatis 1 st
🏠 Olivolja
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar

Fruktig salsa

Lime 1 st
Mango 1 st
Rödlök ½ st
Röd chili ½ st
🏠 Salt 1 krm

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Marinad till karibisk lax:** Blanda chili flakes, socker, olivolja, malen kanel, malen ingefära och salt i en skål. Ställ åt sidan.
3. **Grillad sötpotatis:** Skiva sötpotatis i ca 1 cm tjocka skivor. Blanda med lite olivolja. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar. Grilla sötpotatisskivorna i grillpanna eller stek i en stekpanna ca 5 min per sida. Lägg sedan sötpotatisen på en ugnsplåt med bakplåtspapper och tillaga högst upp i ugnen, ca 15 min.
4. **Karibisk lax:** Lägg laxen i en smord ugnform och blanda med marinaden runt om. Låt stå minst 10 min. Tillaga laxen mitt i ugnen ca 10 min, tills fisken är klar.
5. **Fruktig salsa:** Skölj limen i ljummet vatten och finriv skalet. Skala och ta bort kärnan från mangon. Tärna mango och rödlök. Skiva röd chili tunt. Lägg allt i en skål. Tillsätt en nypa flingsalt. Pressa över saft från halva limen och kvarta den andra halvan.
6. Servera karibisk lax med grillad sötpotatis, limeklyfta och fruktig salsa.

TIPS! Vill du grilla? Tänk på att tända grillen i god tid innan du börjar med maten.