



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 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 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 ugnsgodsform 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.