



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Meksikansk laksefilet med røkte chilipoteter, søt paprika og limeyoghurt

## Røkte chilipoteter og søt paprika

350 g poteter  
1 stk gul paprika  
½-1 stk gul løk  
½-1 pakke røkt chilimix  
50 g strimlet grønnkål

## Meksikansk laksefilet

270 g laksefilet  
½-1 pakke mexican BBQ

## Limeyoghurt

½ stk lime  
150 g yoghurt naturell

## Tilbehør

½ stk lime

- 🏠 bakepapir (kan sløyfes)
- 🏠 olje
- 🏠 salt
- 🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Røkte chilipoteter og søt paprika:** Skyll potetene og paprikaen. Skrell og grovhakk løken. Del potetene i tykke skiver. Rens paprikaen, og del den i tykke strimler. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i 10 minutter.
- 3 **Meksikansk laksefilet:** Varm opp en stekepanne til høy varme og ha i litt olje. Stek laksen i omtrent 1 minutt på ene siden, til den har en fin stekeskorpe. Løft laksen over på en tallerken, og krydre den med det meksikanske grillkrydderet og litt salt.
- 4 **Limeyoghurt:** Skyll limen godt. Finriv litt av skallet fra limen (kun det grønne), og del limen i båter. Ha yoghurten i en liten skål, og smak til med det revne limeskallet, litt saft fra limen, salt og pepper.
- 5 **Røkte chilipoteter og søt paprika, fortsettelse:** Ta potetene ut av ovnen, og vend inn ønsket mengde av chilimixen (den er ganske sterkt), løken, paprikabiten og den strimlede grønnkålen. Legg laksefiletene oppå potetene, og stek det hele videre i ovnen i omtrent 10 minutter, eller til laksen og potetene er ferdigstekte.
- 6 **Tilbehør:** Server resten av limebåtene til retten.

**Tips fra kokken:** Hvis du ønsker en sprø skorpe på laksen, kan dagsgammelt brød eller tortillachips mikses/knuses og blandes med det meksikanske grillkrydderet. Ha blandingen på laksen, og stek den i ovnen sammen med potetene.