



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt laksefilet med røkte chilipoteter, søt paprika og limeyoghurt

Røkte chilipoteter og søt paprika

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

Pannestekt laksefilet

270 g laksefilet

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 15 minutter.

3 **Pannestekt 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 gylden stekeskorpe. Krydre med 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 sterk), løken, paprikabitere og den strimlede grønnkålen. Legg laksefiletene oppå potetene, og stek det hele videre i ovnen i omtrent 8 minutter, eller til laksen og potetene er ferdigstekte.

6 **Tilbehør:** Server resten av limebåtene til retten.