



2 PORTIONER



4 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

# Fajitalaks med chipotle-dressing, stegte tomater og spinatkartofler

## Det skal du bruge

400 g kartofler  
50 g babyspinat  
150 g cherrytomater  
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)  
1 pakke mexico mix-krydderi  
1 stk æble  
2 spsk yoghurt naturel  
½ spsk chipotle-sauce

## Du skal selv have:

Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Tænd ovnen og varm op til 175°C (Varmluft).
- 2 Kog kartoflerne i letsaltet vand, der netop dækker i ca. 15 min.
- 3 Skyl spinat og tomater. Læg tomaterne på en bageplade med bagepapir og sæt dem i ovnen.
- 4 Krydr laksen på alle sider med Mexico mix. Steg i ovnen sammen med tomaterne i ca. 10 min.
- 5 Skyl æble og riv det groft. Bland med yoghurt og chipotle. Smag til med salt og peber.
- 6 Vend spinaten med de kogte kartofler og servér med laks, bagte tomater og chipotledressing.

## Tips:

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.

## Allergener

Fisk, Laktose, Mælk, Soja, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.

## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.176 kj / 520 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	23,6 g
heraf mættede fedtsyrer	3,7 g
Kulhydrat	44,0 g
heraf sukkerarter	13,6 g
Protein	33,0 g
Salt	2,3 g
Kostfibre	5,9 g