



Foto: Stefan Almers

Grillad lax med honungsbakade grönsaker

Ingredienser 4 personer

- 4 st laxfiléer, skinn- och benfria
- 1 tsk salt, nymalet, grovt
- 2 krm citronpeppar

Klyftpotatis:

- 8 st potatisar, mjöliga, medelstora, gärna King Edward
- 3 st morötter
- 1 msk rapsolja
- 1 tsk salt
- 1 krm svartpeppar, nymald
- 1 tsk grillkrydda
- 1,5 msk honung, flytande
- 150 g sockerärter

Rödlökstsatsiki:

- 4 dl naturell yoghurt
- 1 st rödlök, liten
- 1 st vitlök, klyfta
- 2 krm salt
- 0,5 krm svartpeppar, nymald

Garnering:

citronskivor, dill

Tillagning

Börja med rödlökstsatsikin. Låt naturell yoghurt rinna av i kaffefilter så att den blir lite tjockare, det tar ca 30 min. Blanda sedan ner rödlök och vitlök.

1. Sätt ett kaffefilter i en sil eller en tratt över en skål. Häll i yoghurt och låt den rinna av i rumstemperatur, ca 30 min.

2. Sätt ugnen på 225°. Skala potatis och morötter. Dela potatisen i klyftor och morötterna i stavar. Lägg dem i en långpanna med bakplåtspapper. Ringla över olja. Salta, peppra och strö på grillkrydda. Blanda allt väl. Sätt in långpannan mitt i ugnen och stek i ca 10 min. Ringla över honung och rör om. Stek ytterligare ca 10 min.

Tillsätt sockerärter.

3. Skala och finhacka rödlök och vitlök. Blanda den avrunna yoghurten, ca 2 dl med nästan all rödlök, spara lite till garnering, och vitlök. Smaka av med salt och peppar.

4. Hetta upp en grillpanna eller utegrillen. Stek laxen 3–4 min på varje sida. Strö på salt och citronpeppar efter grillning.

5. Garnera laxen med citronskivor och dill. Servera med ugnsbakade grönsaker och rödlökstsatsiki.