



Foto: Svante Sjöstedt

Grillade lax- och skaldjursspett med tomatsalsa

Ingredienser 10 personer

800 g	laxfilé, utan skinn
800 g	räkor, stora, med skal
1 msk	olivolja
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald
10 st	grillspett

Tomatsalsa

6 st	tomater
1 st	vitlösklyfta
3 st	salladslökar
2 msk	chilisås
1 st	citron, skal och saft
1 msk	honung
2 msk	basilika, hackad
2 msk	olivolja
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar, nymald

Tillagning

Räkorna ska inte skalas innan de grillas, så det blir lite pyssligt att äta.

1. **Tomatsalsa:** Klyfta och kärna ur tomaterna. Skär tomatfiléerna i små tärningar. Skala och pressa i vitlök. Skiva salladslöken tunt. Blanda ihop alla ingredienser till tomatsalsan och smaka av med salt och svartpeppar.

2. Skär laxen i 4 x 4 cm kuber. Fördela lax och räkor på ca 10 spett. Pensla med olivolja. Grilla spetten på varje sida ca 2 min. Smaka av med salt och peppar

3. Lägg lax- och skaldjursspetten på ett fat och fördela tomatsalsan i mitten.