



Foto: Annika Broman

## Laxspett med med paprika- och potatissallad

Ingredienser 4 personer

600 g laxfilé i bit, utan skinn

### Marinad:

0,5 dl hackad dill

0,5 dl hackad gräslök

1 dl rapsolja

lite rivet citronskal

### Potatissallad:

1 burk grillad paprika

600 g färskpotatis, kokt

150 g sugar snaps, salladsärter

3 msk ajvar relish, mild, (paprikaröra, finns färdig på burk)

3 msk lätt crème fraiche, paprika och chili

3 msk yoghurt 3%

salt

1 påse mixad sallad, med inslag av salladsskott

### Tillagning:

1. Skär laxfilén i avlånga bitar eller kuber. Mixa ihop marinaden och håll den i dubbla plastpåsar. Lägg ner laxen, knyt ihop och vänd runt så marinaden kommer åt. Låt marinera i cirka 15 minuter medan grillen blir het.
2. Sallad: Skär den grillade paprikan i strimlor. Dela den kokta potatisen i bitar, dela sugar snapsen på längden och blanda alla ingredienser utom salladen i en stor skål.
3. Smaka av med salt och lite olja från den grillade paprikan. Vänd ner salladsmixen precis innan salladen ska serveras.
4. Ta upp laxen ur marinaden och torka av med hushållspapper. Trä upp laxen på dubbla blötlagda träspett och grilla spetten runtom på riktigt het grill. Vänd eller lyft inte spetten förrän de hunnit få en ordentligt grillad yta (annars riskerar de fastna på gallret. Servera med salladen.