



Rosépepparstekt lax med ljummen sparris- och potatissallad

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Vacker vår- och sommarmat. Se till att både potatis och sparris kokas al dente, då blir potatissalladen allra godast.



INGREDIENSER

600 g laxfilé, skinn- och benfri
3 msk olivolja
1 msk rosépeppar
flingsalt

SPARRIS- OCH POTATISSALLAD

10-12 st färskpotatisar eller delikatesspotatisar (ca 600 g)
250 g färsk sparris, ca
1 st ask körsbärstomater (250 g)
4-5 msk oliv- eller rapsolja

1 msk dijonsenap
2 msk finklippt gräslök
flingsalt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka potatisen i lättsaltat vatten i knappt 20 minuter. Se till att den är lite al dente.
- 2** Skär eller bryt bort nedre delen på sparrisarna, dela dem på mitten och låt koka i 3 minuter. Halvera körsbärstomaterna och blanda dem med potatis och sparris i en skål.
- 3** Vispa ihop olja, dijonsenap, gräslök, salt och peppar till en dressing. Häll den över tomater, sparris och potatis medan sparris och potatis fortfarande är varma.
- 4** Skär laxfilén i 4 bitar. Pensla bitarna med olivolja. Stöt rosépepparkornen i en mortel och krydda laxbitarna runtom. Salta. Stek laxen i 250° varm ugn i ca 10 minuter. Servera med den ljumna sparris- och potatissalladen.