



FISK

Grillad lax med mangosallad

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Sommarfräschör med grillad lax och en het mangosallad. Gott att äta som en fisktaco i torillabröd.



INGREDIENSER

1 st spansk chili
1 nypa salt & peppar
1 st lime
600 g laxfilé
1 knippe färsk koriander
1 st mango
2 st avocado
1 msk olivolja

GÖR SÅ HÄR

1

Salta och peppra laxfilén, ringla lite olivolja över och låt stå någon minut.

2

Tärna både mango och avocado, hacka chili och koriander. Blanda försiktigt i en skål.

3

Pressa limé och ringla lite olivolja över, vänd runt salladen några gånger.

4

Grilla laxen, servera varm tillsammans med salladen. Eller skär laxen i bitar och servera i tortillabröd.