



Foto: Lars Paulsson

## Italiensk lax

Ett recept från Allt om mat

### Ingredienser

4 person(er)

### Tillagning

500 g	laxfilé utan skinn och ben
8 st	potatisar, (600 g)
6 st	soltorkade tomater i olja
0,5 msk	av tomatoljan, + 1 msk
1,5 tsk	salt
1 krm	nymald svartpeppar
1 st	vitlöksklyfta
1 dl	grovriven lagrad ost, 17 %
100 g	rucolasallad

**Allt på ett fat i ugnen är praktiskt och blir extra gott när smakerna "gifter sig".**

1. Sätt ugnen på 225°. Skölj och skär potatisen i bitar. Lägg den på ett stort ugnssäkert fat. Häll över 1/2 msk olja och blanda runt. Stek mitt i ugnen ca 20 min.
2. Skär laxen i stora kuber. Ta ut potatis och lägg laxen på samma fat. Krydda med salt och peppar. Stek ytterligare ca 10 min.
3. Grovhacka tomaterna och blanda dem med 1 msk olja och pressad vitlök.
4. Häll tomatoljan över lax och potatis. Strö över osten och lite av rucolasalladen. Servera resten till.

**Näringsvärde:** Ca 440 kcal, 24 g fett, 29 g protein, 25 kolhydrater per portion.

FÖREDRAR DU  
SINGLE MALT  
WHISKEY?

PROVA VÅRT KAFFE ▶

