

# Sprød laks med guacamole og ris



Virkelig lækker laks med sprødt og spiseligt skind. Tilbehøret fuldender laksen, er farvestrålende og sender tankerne sydpå til varmere himmelstrøg. *ADVARSEL! Denne enkle ret smager helt fantastisk og er stærkt vanedannende.*

Det skal du bruge til 4 pers.  
600 gr. lakseside eller 6 steaks  
2-3 stk. Røde snackpeber  
1 bundt forårsløg  
1 stk. rød chili  
1 stk. usprøjtet citron  
Salt og peber  
Tilbehør  
1 krus Basmatiris  
2 stk. Babycourgetter  
1 rød chili  
Citronsaft  
Frisk mynte  
1 bakke cherrytomater  
4 forårsløg  
1 lille bundt frisk koriander  
2 lime  
1 fed hvidløg  
2-3 modne avocadoer

## KIG IND!

Butikken er altid fyldt med nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

## Sådan gør du

Kog en kedel vand og tænd grillen på fuld kraft.

Hæld olivenolie i en bradepande. Halver og udkern peberfrugterne. skær peberfrugter og forårsløg i 2 cm stykker. Hak chilien groft. Dryp laksen på begge sider med olie, krydr med salt og peber og riv lidt citronskal fint hen over fisken. Læg fileten i fadet med skindsiden op og anret grøntsagerne ved siden af fisken. Del evt. laksesiden for at få plads til den i fadet. Sæt fadet i ovnen under grillen på midterste rille i 14-17 min.

Ris: Kom risene i en mellemstor gryde med lidt salt og dæk med ca. 1,5 cm vand fra kedlen. Læg låg på og skru op til høj varme. Lad risene koge 7 min. Tag gryden af varmen og lad den stå i 7 min. - stadig med låget på.

Salat: Saft fra 1/2 citron ned i en skål og tilføj ca. 3 spsk. olivenolie. Finhak lidt mynteblade. Courgetterne deles og udskæres i 1x1 cm stykker. Halver cherrytomater. Bland det hele i skålen.

Guacamole: Kom forårsløg og det meste af korianderen i blenderen og hak det groft. Tilsæt 1/2 chili og saft fra den ene lime. Udsten avocadoerne. Tilsæt skiveskårne cherrytomater og avocadoer og blend til massen er grov.

Anret den sprøde laks med ris, salat og guacamole. Velbekomme.

Atletikvej 19  
9230 Svenstrup J  
Tlf. 98 38 25 50



**SCHAK NIELSEN**  
RØGERI & GÅRDBUTIK  
[www.schaknielsen.dk](http://www.schaknielsen.dk)