

# Citrusbakad lax

Total tid **35 Min.** 10 Min. Tid för förberedelse **25 Min.** Tillagningstid

Näringsinnehåll (per portion):  
**2.476 kJ / 592 kcal**

Fett: **38,5 g** Protein: **32 g**  
Kolhydrater: **29,7 g**

## INGREDIENSER

2 Portioner

**250 g** laxfilé  
**3 msk** olivolja  
**1 tsk** peppar  
**1 msk** hackad persilja  
**0,5** citron  
**0,5** lime  
**0,5 knippe** grön sparris  
**1 msk** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås  
**300 g** kokt potatis  
**1 msk** sesamfrön  
**40 g** ruccolasallad  
**Dressing:**  
**1 msk** olivolja  
**1 msk** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås  
**1 tsk** cidervinäger  
**1 tsk** honung

## FÖRBEREDELSE

### Steg 1

**250 g** laxfilé - **2 msk** olivolja - **1 tsk** peppar - **1 msk** hackad persilja - **0,5** citron - **0,5** lime - **0,5 knippe** grön sparris - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås  
Gnid in laxfilén med 1 matsked olivolja, peppar och persilja. Skiva lime och citron och lägg ovanpå fisken. Gnid in sparrisen med 1 matsked olivolja och Kikkoman sojasås mindre salt. Grädda sparrisen tillsammans med fisken i 180 °C i 20 minuter.

### Steg 2

**300 g** kokt potatis - **1 msk** olivolja - **1 msk** sesamfrön  
Skär potatisen i fjärdedelar. Stek dem i olivolja och strö över sesamfröna.

### Steg 3

**40 g** ruccolasallad - **1 msk** olivolja - **1 msk** Kikkoman naturligt bryggd reducerat saltinnehåll sojasås - **1 tsk** cidervinäger - **1 tsk** honung  
Blanda ingredienserna till dressingen noggrant och håll över ruccolasalladen. Servera med den bakade laxen och potatisen.