

Cajunbakad laxsida med guacamole och sötpotatis

Ingredienser

1,5 kg laxfilé av mittbiten med skinnet kvar
1,5 kg sötpotatis
olivolja
salt
flingsalt

Cajunblandning

2 msk flingsalt
3 tsk råsocker
1,5 krm kajennpeppar
1 tsk koriander

Guacamole

4 mogna avocador
1,5 lime
1 rödlök
3 vitlöksklyftor
2 tomater
0,5 dl hackad koriander

Gör så här.

1. Börja med guacamolen.
Dela, kärna ur gröp ut köttet ur avocadon. Lägg det i en skål och mosa grovt med en gaffel. Pressa över juicen från limen och blanda i den.
2. Skala och finhacka lök och vitlök. Dela, kärna ur och finhacka tomaterna. Blanda lök, vitlök, tomater och koriander med avokadon. Krydda med 1 tsk salt. Låt stå svalt.
3. Sätt ugnen på 200 grader. Blanda alla ingredienser till cajunblandningen i en skål. Gnid in kötsidan på laxen med det. Lägg den i en bakpappersklädd långpanna.
4. Skala och skär sötpotatisen i klyftor. Lägg dem runt om laxen. Ringla över olja på sötpotatisen. Strö på flingsalt och blanda runt. Tillaga mitt i ugnen 20-25 minuter.
5. Servera med guacamolen och krispig sallad.