

Laxspett med papayasallad



Ingredienser

Portioner: 8

Papayasallad

- 4 papaya
- 2 gurka
- 1 röd spansk peppar
- 3-4 salladslökar
- 2 lime

Laxspett

- 1200 g laxfilé
- 16 träspett (lägg dem i kallt vatten en stund innan grillning)
- 2 msk olivolja
- Salt
- nymalen svartpeppar
- 2 dl sweet chilisås

Till servering

- Jasminris
- isbergssallad
- färsk mynta
- jordnötter (borttaget pga restriktioner i köket)

Så här gör du

Sallad: Skala, dela, kärna ur och skär papayan i bitar. Finhacka gurkan. Dela och kärna ur och strimla chilin fint. Ansa och strimla salladslöken fint.

Blanda papaya, gurka, chili och salladslök, smaksätt med pressad limesaft.

Spett: Skär bort skinnet på laxen och dela den i 16 lika stora, avlånga bitar (för 8 port). Trä upp dem på spetten.

Stek spetten snabbt runt om i olivoljan ca 1 minut på varje sida. Krydda med salt och peppar. Lägg spetten på ett fat och pensla med sweet chili.

Till servering: Servera spetten i salladsblad med ris, papayasallad, mynta och hackade jordnötter. (jordnötterna är borttagna)