



## Lax och grönsaksspett med balsamico

Enkla och goda lax- och grönsaksspett som smaksätts med balsamico

### Gör så här:

- Skär laxen och grönsakerna i lagom stora tärningar. Skär grönsakerna tillräckligt tjocka för att de ska behålla sin krispighet efter stekning eller grillning. Skölj salladen och tomaterna som du kan ha som bilaga. För en matigare sallad: tillsätt bönor eller potatis.
- Blanda ihop vinäggrett dressingen med angivna mängder, håll på potatisarna i förväg om du har de i salladen för att de ska dra till sig lite.
- Spetta på både lax och grönsaker på grillpinnen, salta och peppra för att därefter steka på de i pannan med olja. Stek på vardera sida tills de fått färg.
- Vid servering droppar du balsamico över spetten som tillför laxen en god syrlighet.

### Ingridienser

300 g Lax  
1 mindre Zucchini  
1 förp Champinjoner  
1 st Lök  
1 st Paprika  
1 påse Salladsmix  
1 näve Cocktailtomater  
Dressing  
3 msk Olja  
1,5 msk Vinäger  
1 tsk Dijonsenap  
Smaka av med socker, salt och peppar



Dadel Crema di Balsamico