

# Lax med grillade grönsaker & yoghurtsås



## Du behöver (ca 4 portioner):

- 4 laxfiléer á ca 100-120 g styck
- 2 st aubergine, 1 st zucchini
- 2 st röd/gul/orange paprika
- 500 g körsbärstomater
- 1 kruka färsk timjan
- 2 krm mineralsalt
- vitpeppar/citronpeppar
- 1 msk olivolja

## Yoghurtsås

- 200 g turkisk/grekisk yoghurt 0%
- 1 kruka färsk timjan
- 2 krm mineralsalt

## Gör så här:

1. Värm ugnen till 180 grader.
2. Skär auberginer och paprikor i klyftor och lägg i en ugnsfast form tillsammans med tomaterna.
3. Tillsätt salt och olja och blanda om ordentligt. Rosta i ugnen i ca 35min.
4. Mixa yoghurt, timjan och salt i en skål. Spara lite timjan till fisken.
5. Lägg laxfiléerna i en ugnsfast form och krydda med salt och peppar. Ugnsbaka laxen i ca 10-15 min.
6. Servera laxen med ugnsgillade grönsaker och yoghurtsås.