

# Cajunlax med Chipotle-Aiole

## Ingredienser (4 portioner)

4 bitar Lax à 160 g  
2 msk Salt  
3 msk Cajunkrydda

## Chipotle-Aioli

6 st vitlösklyftor  
3 st äggulor  
1,5 dl olja, neutral  
0,5 tsk salt  
1,5 tsk äppelcidervinäger

1. Presa vilök i en skål, vispa ner äggulorna och vispa sedan ner oljan droppvis.
2. Smaka av med salt och äppelcidervinäger.
3. Smaksätt sedan med Tabasco Chipotle Pepper Sauce efter egen smak.

## Gör så här:

Gnid in laxen med salt och cajunkrydda. Grilla 2-3 minuter på varje sida. Prova att stycka laxen lite på snedden, då får man mer asiatisk känsla väldigt enkelt. Servera med Chipotle-Aioli och en god sallad.

