



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksefilet med agurk- og reddiksalat og kryddersmør

Ovnsbakte poteter
350 g poteter

Kremet agurk- og reddiksalat
½ stk agurk
½ pakke reddiker
½ pakke lett urtedressing

Sitruskrydret laksefilet
270 g laksefilet
1 pakke sitruskrydder

Tilbehør
½ pakke kryddersmør

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte poteter:** Skyll og kutt potetene i fire. Ha potetene i en ildfast form, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 20 minutter.
3. **Kremet agurk- og reddiksalat:** Skyll agurken og reddikene. Del agurken på langs, og kutt den i lange, tynne strimler med en mandolin eller en skarp kniv, eller i skiver med en osthøvel. Kutt reddikene i skiver. Ha agurk- og reddikskivene i en salatbolle, vend inn urtedressing, og smak til med salt og pepper.
4. **Sitruskrydret laksefilet:** Krydre fisken med sitruskrydderet. Legg fisken i den ildfaste formen sammen med potetene når det gjenstår 10 minuttene av potetenes steketid. Stek fisken og potetene i omtrent 10 minutter.
5. **Tilbehør:** Server kryddersmøret til retten.
6. God middag!



TIPS!

Grill ute hvis været tillater. Gni inn fisken med olje og krydre med sitruskrydder. Grill så fisken over direkte varme i omtrent 2 minutter på hver side.