



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Salat med krydderbakt laks, Røros-rømme og nystekte multibrød

## Multibrød

2 stk rustikke multibrød

## Krydderbakt laks

270 g laksefilet

1 pakke kryddermiks med sennep og dill

## Salat

2 stk hjertesalater

1 stk rødløk

2 stk tomater

1 stk Grana Padano

½–1 pakke økologisk Røros-rømme

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft

2. **Multibrød:** Stek multibrødene som anvist på pakken. Del multibrødene i to før servering.

3. **Krydderbakt laks:** Fordel fisken utover en smurt ildfast form, og krydre den med kryddermiksen, litt salt og pepper. Stek fisken midt i ovnen i 10–12 minutter, til den så vidt er gjennomstekt.

4. **Salat:** Skyll, tørk og kutt salatene i strimler. Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Kutt tomatene i terninger. Legg salaten på et stort serveringsfat.

5. **Salat, fortsettelse:** Fordel grønnsakene og den krydderbakte laksen over salaten. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern, og topp salaten med osten og litt av rømmen.

6. **Servering:** Bland salaten rett før servering, og server resten av rømmen og multibrødene til retten.



## TIPS!

Lag krutonger i stedet. Kutt multibrødene i terninger, drypp over litt olje, og krydre med salt og pepper. Stek brødterningene i ovnen ved 180 grader i omtrent 10 minutter, til de er gylne og sprø. Topp salaten med krutongene.