



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sprøbakt laksefilet med ovnsbakte grønnsaker, tomatsalsa og guacamole

Ovnsbakte grønnsaker

350 g poteter
1 stk gul paprika
1 stk rødløk

Meksikansk sprøbakt laksefilet

½ pakke meksikansk grillkrydder
¼–½ pakke chipotlemiks
½ pakke panering
270 g laksefilet
1 ss smør ^B

Tilbehør

1 stk lime
1 pakke guacamole
150 g lettømme
100 g tomatsalsa

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll potetene og paprikaen, og skrell løken. Kutt potetene, paprikaen og løken i skiver, og fordel alt utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene nederst i ovnen i omtrent 30 minutter, eller til potetene er gjennomstekte.
3. **Meksikansk sprøbakt laksefilet:** Smelt 1 ss smør i en liten kjele, og vend inn det meksikanske grillkrydderet, chipotlemiksen, og paneringen. Fordel laksestykkene utover et stekebrett med bakepapir, og fordel smør- og paneringsblandingen over fisken. Stek fisken midt i ovnen, over grønnsakene, i omtrent 12 minutter, eller til fisken er sprø på toppen og har en rosa kjerne.
4. **Tilbehør:** Kutt limen i båter, og server limebåtene, guacamolen, rømmen og tomatsalsaen til retten.



TIPS!

Laksen kan stekes i stekepannen med det meksikanske grillkrydderet og chipotlemiksen, og pankoen kan strøs over potetene i ovnen for ekstra krønsj.