



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Salat med krydderbakt laks, Røros rømme og nystekte bagetter

Bagetter

1 pakke grove bagetter

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 Røros lettrømme

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft
2. **Bagetter:** Stek bagettene som anvist på pakken. Del bagettene i skiver 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 bagettene til retten.

TIPS!

Lag krutonger i stedet. Kutt bagettene 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.