



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Laksefilet med ovnsbakte poteter, agurk- og reddiksalat og kryddersmør

**Ovnsbakte poteter**  
350 g poteter

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

**Sitruskrydret laksefilet**  
270 g laksefilet  
1 pakke sitruskrydder

**Tilbehør**  
½ pakke kryddersmør

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft (se tips).
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 omtrent 8 minutter av potetenes steketid. Stek fisken og potetene ferdige sammen.
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.