



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Krydderbakt laks med asparges, poteter og balsamicovinaigrette

**Kokte poteter**  
350 g poteter

**Krydderbakt laks**  
1 stk rødløk  
270 g laksefilet  
½–1 pakke kryddermiks med sennep og dill  
1 ss margarin <sup>B</sup>

**Kokte grønnsaker**  
1 stk nepe  
100 g asparges

**Serverting**  
½–1 pakke balsamicovinaigrette

<sup>B</sup> Basisvare

**Roedeporsjon**  
Laks: 125 g Potet: 150 g  
Grønnsaker: 150 g  
Vinaigrette: ½ ss  
Energiinnhold: ca. 480 kcal.  
For deg som registrerer middagen i Roedeappen: 1. Søk etter oppskrift. 2. Legg inn antall porsjoner (ikke mengde i gram).

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft, og kok opp lettsaltet vann i en kjele.

2. **Kokte poteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Krydderbakt laks:** Skrell og kutt rødløken i båter. Skyll fisken i kaldt vann, og tørk den lett. Legg rødløken og fisken i en ildfast form, og krydre med kryddermiksen. Topp med 1 ss margarin, og stek det hele i ovnen i omtrent 8–10 minutter (se tips).

4. **Kokte grønnsaker:** Skyll og kutt nepen i båter. Kutt vekk bunnene på aspargesene. Kok nepen i vannet fra steg 1 i omtrent 4 minutter. Ha i aspargesene når det gjenstår 2 minutter av koketiden. Hell av vannet.

5. **Serverting:** Server balsamicovinaigretten til retten.

## TIPS!

Pannestek laksen i 3–4 minutter på hver side i en middels varm stekepanne med litt olje. Den nederste 2–3 cm delen av aspargesen er trevlete og ikke så god. Fjern den før du koker grønnsakene.