



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt laks med teriyakisjy, tomater og brokkolimos

Kokte poteter

350 g poteter

Ovnsbakt laks

270 g laksefilet
1 stk tomat
1 pakke teriyakisaus
½ stk sitron
1 ss margarin ^B

Brokkolimos

1 stk brokkoli
1 ss margarin ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

Roedeporsjon

Laks: 125 g Tomat: ½ stk
Potet: 150 g Brokkolimos: 100 g
Sjy: 2 ss Energiinnhold: ca. 450 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.

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

3. **Ovnsbakt laks:** Skyll fisken i kaldt vann, og tørk den lett. Kutt tomaten i grove biter. Fordel fisken og tomaterne i en ildfast form, og krydre med salt og pepper. Topp fisken med teriyakisausen, saft fra sitronen og 1 ss margarin. Stek fisken midt i ovnen i 8–12 minutter. Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

4. **Brokkolimos:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i terninger (se tips). Kok brokkolien i 7–9 minutter, til den er mør. Sil av vannet, og la brokkolien dampe av seg i kjelen. Kjør brokkolien til en mos med en stavmikser. Rør inn 1 ss margarin, og smak til med salt og pepper.

5. God middag!

TIPS!

Tilsett litt lett crème fraîche eller melk i mosen for å få den mer kremet. Muskatnøtt gir nydelig smak.