



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt laksefilet med agurksalat, rømme og poteter

Poteter og erter
350 g poteter
125 g grønne erter

Laksefilet
270 g laksefilet

Agurksalat
½–1 stk agurk
½ stk sitron
1 ts sukker ^B

Tilbehør
½ stk sitron
75–150 g lettøkke

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader over- og undervarme.
2. **Poteter og erter:** Kok potetene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Kok ertene med potetene de siste 2 minuttene av koketiden.
3. **Laksefilet:** Fordel fisken i en smurt ildfast form, og krydre med salt og pepper. Stek fisken i ovnen i 8–10 minutter.
4. **Agurksalat:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin om du har. Ha agurken i en serveringskål, og bland inn litt av saften fra sitronen, 1 ts sukker, litt salt og pepper.
5. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server sitronbåtene og rømmen til retten.