



Bakt laks med linguine i mild ajvar, pannestekt rosenkål og rødløk

Pasta

200 g linguine
1 pakke ajvar
1 stk sitron
1 ss smør ^B
½–1 dl pastavann ^B

Bakt laks

270 g laksefilet
1 pakke sitruskrydder

Pannestekt rosenkål og rødløk

200 g rosenkål
1 stk rødløk

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken, men behold ½–1dl av pastavannet når pastaen siles. Ha pastaen tilbake i kjelen, og vend inn 1 ss smør, ajvaren og pastavannet. Smak til med saft fra sitronen, litt salt og pepper.
3. **Bakt laks:** Tørk fisken med litt kjøkkenpapir. Legg fisken i en smurt ildfast form og krydre med sitruskrydderet og pepper. Bak fisken midt i ovnen i 8–10 minutter, til fisken flaker seg lett ved et trykk med fingeren.
4. **Pannestekt rosenkål og rødløk:** Fjern eventuelle stygge blader på rosenkålene og del dem i to. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rosenkålen i omtrent 2 minutter, til de har fått stekeskorpe. Tilsett rødløken og stek videre i omtrent 2 minutter. Krydre grønnsakene med litt salt og pepper.
5. Kutt resten av sitronen i båter, og server dem til retten. God middag!

TIPS!

Grønnsakene kan bakes sammen med fisken i ovnen. Vend da inn litt olje, salt og pepper i grønnsakene, og legg fisken oppå.