

Vurder retten og les mer:



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

20-30 min

2 porsjoner

Anbefales tidlig i uken

Ovnsbakt laksefilet med agurksalat, rømme og poteter

Poteter og ertær

350 g poteter
125 g grønne ertær

Laksefilet

270 g laksefilet

Agurksalat

½-1 stk agurk
½ stk sitron
1 ts sukker ^B

Tilbehør

½ stk sitron
75-150 g lett rømme

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader over- og undervarme.

2. **Poteter og ertær:** Kok potetene i omrent 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 serveringsskål, 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.