



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksefilet med kokte poteter og ovnsbakte grønnsaker, servert med teriyakismørsaus

Kokte poteter

300 g småpoteter

Ovnsbakt laks og grønnsaker

1 stk rødlok

300 g wokmiks

m/grønncål

270 g laksefilet

Teriyakismørsaus

1 pakke teriyakisaus

🏠 2 ss smør*

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

1 Sett stekeovnen på 220 grader varmluft.

2 **Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.

3 **Ovnsbakt laks og grønnsaker:** Skrell og kutt rødloken i båter. Fordel løkbåtene og wokmiks utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Fordel fiskestykkene i en smurt ildfast form, og krydre med litt salt og pepper. Stek grønnsakene øverst i ovnen, og laksen under grønnsakene i 8–10 minutter, eller til fisken har en svak mørkrosa kjerne.

4 **Teriyakismørsaus:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele, og rør inn teriyakisausen. Hold sausen varm frem til servering.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ