



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt laks med spinatkremet linguine og frisk eplesalat

Spinatkremet linguine

200 g linguine
1 stk purre
100 g spinat
½ stk sitron
1 pakke kokestabil matfløte
1 pakke grønnssaksbuljong

Ovnsbakt laks

270 g laksefilet

Eplesalat

1 stk norsk eple
½ stk sitron

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
- 3 **Spinatkremet linguine:** Kutt purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i tynne skiver. Skyll og tørk spinaten. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern.
- 4 **Ovnsbakt laks:** Legg fisken i en smurt ildfast form, og topp med sitronskallet og litt olivenolje, salt og pepper. Stek fisken midt i ovnen i 8–10 minutter. Fisken skal helst ha en mørk rosa kjerne.
- 5 **Spinatkremet linguine, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek purren i 2–3 minutter, til den er blank. Tilsett fløten, og kok opp. Ha i grønnssaksbuljongen og spinaten, og la det hele småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn den ferdigkokte pastaen, og smak til med salt, pepper og saften fra den halve sitronen.
- 6 **Eplesalat:** Skyll og kutt eplet i tynne skiver. Bland sammen epleskivene og saften fra resten av sitronen i en serveringsskål.

Tips fra kokken: Du kan også pannesteke laksen: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i omtrent 4 minutter på hver side, til den flaker seg. Krydre med salt og pepper.