



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt laks med eple- og gressløkdressing, kokte poteter og stekt savoykålblanding

Kokte poteter

300 g småpoteter

Eple- og gressløkdressing

1 stk rødt eple
1 bunt gressløk
150 g lettromme
½ stk sitron

Ovnsbakt laks

300 g laksefilet
½ stk sitron

Stekt savoykålblanding

300 g savoykålblanding

🏠 1 ss smør

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.
- 2 **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Eple- og gressløkdressing:** Skyll eller skrell eplet, og kutt det i små terninger. Skyll og finhakk gressløken. Del sitronen i to. Bland eplet og gressløken med lettrommen i en serveringsskål, og smak til med saften fra halve sitronen, salt og pepper.
- 4 **Ovnsbakt laks:** Fordel fisken i en smurt ildfast form, og krydre fisken med salt og pepper. Klem over saften fra resten av sitronen, og stek fisken midt i ovnen i 10–12 minutter.
- 5 **Stekt savoykålblanding:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kålblanding i 4–5 minutter. Bland inn 1 ss smør, og stek videre i omtrent 1 minutt. Krydre med salt og pepper.
- 6 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Tilsett litt finrevet sitronskall (kun det gule) i dressingen for ekstra god smak. Bare husk å skylle sitronen godt først.