



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Marrokansk laksefilet med bakt aubergine, ajvaryoghurt, tomatbulgur og persille

Tomatbulgur

1 ss tomatpuré
125 g bulgur
🏠 2½ dl vann
🏠 ½ ss smør

Bakt aubergine og laks

1 stk aubergine
1 stk tomat
1 stk gul løk
270 g laksefilet
1 pakke tyrkisk krydder

Ajvaryoghurt

150 g yoghurt
½ pakke ajvar

Til servering

½ bunt bladpersille

🏠 olje

🏠 salt

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Tomatbulgur:** Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek 1 ss tomatpuré i 1 minutt. Tilsett 2½ dl vann og litt salt, og kok opp. Ha bulguren i det kokende vannet, og rør om. La bulguren småkoke under lokk i 8–10 minutter. Rør om jevnlig slik at det ikke svir seg. Vend inn ½ ss smør før servering.
- 3 **Bakt aubergine og laks:** Skyll auberginen og tomaten, og skrell løken. Kutt auberginen og tomaten i terninger, og løken i tynne båter. Ha grønnsakene i en ildfast form som er dekket med bakepapir og vend inn litt olje, salt og pepper. Bak grønnsakene i ovnen i 13–15 minutter.
- 4 **Ajvaryoghurt:** Ha yoghurten i en serveringsskål og smak den til med ajvar og litt salt. Eller server yoghurten og ajvaren hver for seg.
- 5 **Bakt aubergine og laks, fortsettelse:** Ta grønnsakene ut av ovnen og legg på fisken. Krydre fisken med kryddermiksen og stek videre i omtrent 5 minutter eller til fisken og grønnsakene er ferdige.
- 6 **Servering:** Skyll, tørk og grovhakk persillen. Server fisken med bulguren, de bakte grønnsakene, ajvaryoghurten og persillen.
- 7 Håper det smaker!

Tips fra kokken: Hvis du vil grille denne retten så kan grønnsaker, løk og laks pakkes inn i folie og grilles over direkte varme under lokk i omtrent 15 minutter.