



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Bakt laksefilet med småpoteter, eplesalsa og stekt sommerkål med reddiker

Småpoteter

300 g småpoteter

Eplesalsa

1 stk sjalottløk

1 stk grønt eple

1 stk lime

🏠 1 ss olivenolje

Bakt laks

270 g laksefilet

Stekt sommerkål med reddiker

½ stk sommerkål

1 bunt reddiker

🏠 1 ss smør

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Småpoteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–18 minutter til de er gjennomkokte.
- 3 **Eplesalsa:** Skrell og finhakk sjalottløken. Skyll og kutt eplet i små terninger. Bland løken og eplet sammen i en serveringsskål med 1 ss olivenolje, og smak til med litt salt og saft fra limen.
- 4 **Bakt laksefilet:** Fordel laksen i en smurt ildfast form, og krydre med salt og pepper. Stek laksen midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til den så vidt er gjennomstekt, men med en svak mørkerød kjerne.
- 5 **Stekt sommerkål med reddiker:** Skyll og kutt kålen i jevnstore båter gjennom stilkfestet. Skyll og kutt reddikene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme og ha i litt olje. Stek kålen og reddikene i 3–4 minutter, og krydre med salt og pepper. Ha i 1 ss smør og bruk spiseskjeen til å øse det smeltede smøret over kålen og reddikene mens de steker.
- 6 God middag!

Tips fra kokken: Er det fint vær? Tilbered laksen, kålen og potetene på grillen.