



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pestobakt laksefilet med grovknuste poteter, spisskål og gulrøtter, servert med sitron

Grovknuste poteter

350 g poteter
1 pakke sitruskrydder

Ovnsbakte grønnsaker og laks

½ stk spisskål
2 stk gulrøtter
270 g laksefilet
1 pakke basilikumpesto

Tilbehør

1 stk sitron

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olivenolje

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Grovknuste poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte. Sil av vannet, og grovknus potetene med en visp. Rør inn litt olivenolje, og smak til med sitruskrydder.
- 3 **Ovnsbakte grønnsaker:** Skyll spisskålen, og skrell gulrøttene. Kutt spisskålen og gulrøttene i strimler. Fordel grønnsakene i en stor ildfast form, og krydre med litt salt og pepper.
- 4 **Ovnsbakt laks:** Legg fisken på toppen av grønnsakene fra punkt 3. Krydre fisken med salt, og fordel basilikumpestoen på hvert av fiskestykkene. Stek fisken og grønnsakene i ovnen i 8–12 minutter, eller til fisken flaker seg ved et lett trykk med fingeren (se tips). Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken.
- 5 **Tilbehør:** Kutt sitronen i båter, og server sitronbåtene til retten.

Tips fra kokken: Server basilikumpestoen ved siden av fisken hvis du vil.