



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksefilet med kokte poteter og ovnsbakte grønnsaker, servert med teriyakismørsaus

Kokte poteter

300 g
delikatessepoteter

Ovnsbakt laks og grønnsaker

300 g wokmiks
m/grønnkål
270 g laksefilet

Teriyakismørsaus

1 pakke teriyakisaus
🏠 2 ss smør

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Sett stekeovnen på 200 grader varmluft.
- 2 **Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med letsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 15–18 min, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Ovnsbakt laks og grønnsaker:** Fordel wokmiksen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Fordel fiskestykkene i en smurt ildfast form, og krydre med litt salt og pepper. Stek grønnsakene øverst i ovnen, og laksen under grønnsakene i 8–10 minutter, eller til fisken har en svakt mørkerosa kjerne.
- 4 **Teriyakismørsaus:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele, og rør inn teriyakisausen (se tips). Hold sausen varm frem til servering.
- 5 God middag!

Tips fra kokken: Smak gjerne til teriyakisausen med litt lime eller sitron.