



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

1 stk rødløk  
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 220 grader varmluft.
- 2 **Kokte poteter:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet 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:** Skrell og kutt rødløken i båter. Fordel løkbåtene og 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 svak mørkerosa kjerne.
- 4 **Teriyakismørsaus:** Smelt 2 ss smør i en liten kjele, og rør inn teriyakisausen. Hold sausen varm frem til servering.
- 5 God middag!