



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ovnsbakt laks med eple- og gressløkdressing, kokte poteter og stekt savoykålblanding

## Kokte poteter

300 g småpoteter

## Eple- og gressløkdressing

½ stk rødt eple  
1 bunt gressløk  
½ stk sitron  
75 g lettøkke

## Ovnsbakt laks

270 g laksefilet  
½ stk sitron

## Stekt savoykålblanding

300 g savoykålblanding

🏠 1 ss smør

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.
- 2 **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Eple- og gressløkdressing:** Skyll eller skrell eplet, og kutt det i små terninger. Skyll og finhakk gressløken. Del sitronen i to. Bland eplet og gressløken med lettøkken i en serveringsskål, og smak til med saften fra halve sitronen, salt og pepper.
- 4 **Ovnsbakt laks:** Fordel fisken i en smurt ildfast form, og krydre den med salt og pepper. Klem over saften fra resten av sitronen, og stek fisken midt i ovnen i 8–10 minutter.
- 5 **Stekt savoykålblanding:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek kålblandingen i 2–3 minutter. Bland inn 1 ss smør, og stek videre i omtrent 1 minutt. Krydre med salt og pepper.
- 6 Vel bekomme!

**Tips fra kokken:** Tilsett litt finrevet sitronskall (kun det gule) i dressingen for ekstra god smak, men husk å skylle sitronen godt først.