



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt laks med poteter og smørstekt blomkål, servert med eple- og gressløkdressing

Kokte poteter

300 g småpoteter

Eple- og gressløkdressing

1 stk grønt eple
1 bunt gressløk
150 g lettromme
½ stk sitron

Ovnsbakt laks

270 g laksefilet

Smørstekt blomkål

½–1 stk blomkål
🏠 1 ss smør

Tilbehør

½ stk sitron

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Varm opp stekeovnen til 180 grader varmluft.
- 2 **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 3 **Eple- og gressløkdressing:** Skyll og kutt eplet i små terninger. Skyll og finhakk gressløken. Bland epleterningene og gressløken sammen med lettrommen i en serveringsskål, og smak til med saft fra den halve sitronen, salt og pepper.
- 4 **Ovnsbakt laks:** Fordel fisken i en smurt ildfast form, og krydre den med salt og pepper. Stek fisken midt i ovnen i 10–12 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 5 **Smørstekt blomkål:** Kutt blomkålen i buketter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek blomkålen i 5–6 minutter, til den har fått litt farge. Smak til med salt og pepper.
- 6 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

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