



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt laks med spinatkremet linguine og frisk eplesalat

Spinatkremet linguine

200 g linguine
1 stk purre
100 g spinat
½ stk sitron
1 pakke kokestabil matfløte
1 pakke grønnsaksbuljong

Ovnsbakt laks

270 g laksefilet

Eplesalat

1 stk grønt eple
½ stk sitron

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

olivenolje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
2. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
3. **Spinatkremet linguine:** Kutt purren i to på langs, skyll den godt innvendig, og kutt den i tynne skiver. Skyll og tørk spinaten. Skyll sitronen, og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern.
4. **Ovnsbakt laks:** Legg fisken i en smurt ildfast form, og topp med sitronskallet og litt olivenolje, salt og pepper. Stek fisken midt i ovnen i 8–10 minutter. Fisken skal helst ha en mørk rosa kjerne.
5. **Spinatkremet linguine, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek purren i 2–3 minutter, til den er blank. Tilsett fløten, og kok opp. Ha i grønnsaksbuljongen og spinaten, og la det hele småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn den ferdigkokte pastaen, og smak til med salt, pepper og saften fra den halve sitronen.
6. **Eplesalat:** Skyll og kutt eplet i tynne skiver. Bland sammen epleskivene og saften fra resten av sitronen i en serveringsskål.

TIPS!

Du kan også pannesteke laksen: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i omtrent 4 minutter på hver side, til den flaker seg. Krydre med salt og pepper.