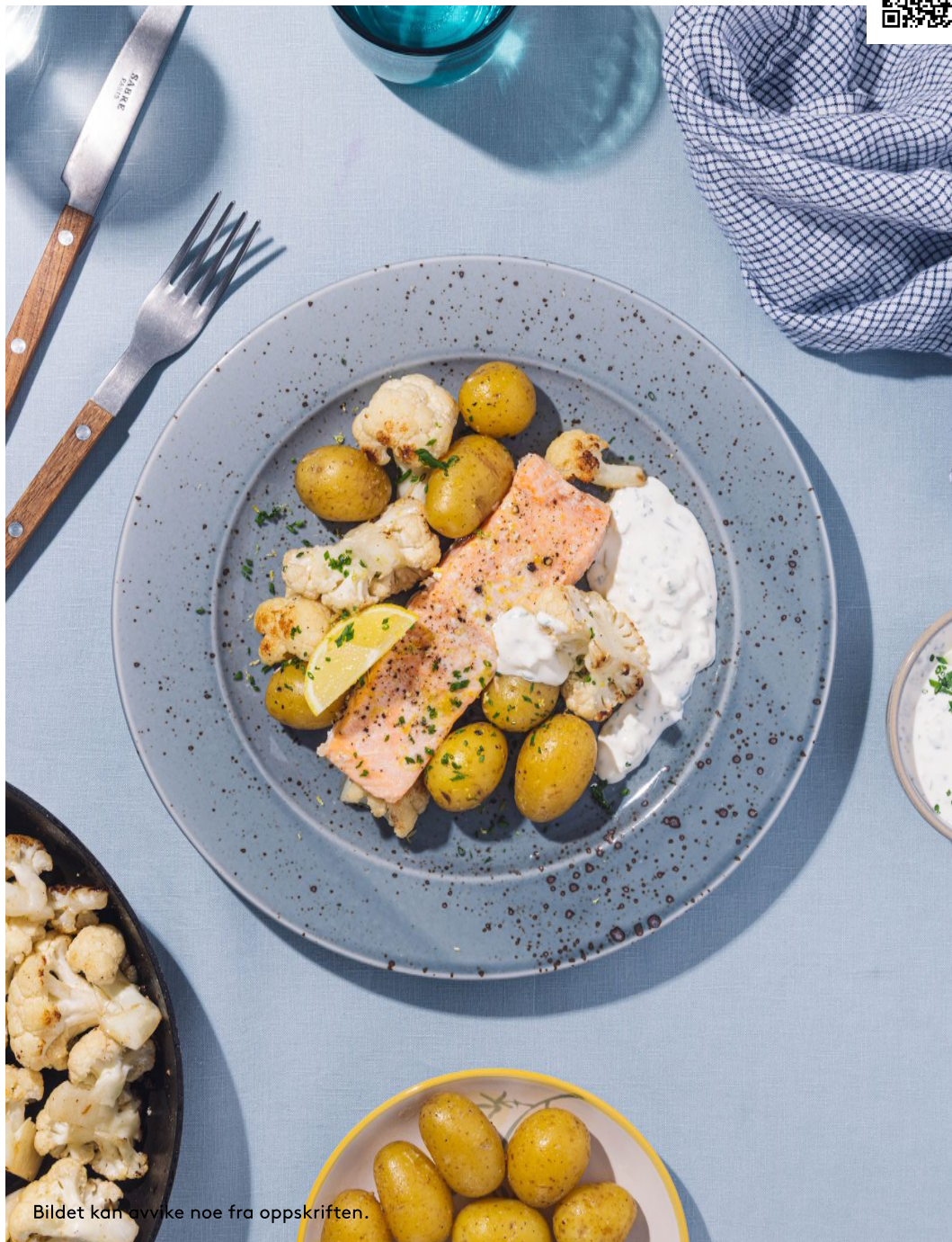




Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

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 letttrømme
½ stk sitron

Ovnsbakt laks
270 g laksefilet

Smørstekt blomkål
½–1 stk blomkål
1 ss smør* ^B

Tilbehør
½ stk sitron

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Sett stekeovnen på 180 grader varmluft.
2. **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–18 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 letttrømmen 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. Krydre med salt og pepper.
6. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene til retten.

TIPS!

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

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivennia alternativ