



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 lettrømme  
½ stk sitron

**Ovnsbakt laks**  
2 stk laksefilet

**Smørstekt blomkål**  
½–1 stk blomkål  
1 ss smør\* <sup>B</sup>

**Tilbehør**  
½ stk sitron

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> 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 lettrømmen i en serveringskål, 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 allernaivenlia alternativ