



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Ovnsbakt laksefilet med agurksalat, rømme og poteter

**Poteter og erter**  
350 g poteter  
125 g grønne erter

**Laksefilet**  
2 stk laksefilet

**Agurksalat**  
½–1 stk agurk  
½ stk sitron  
1 ts sukker <sup>B</sup>

**Tilbehør**  
½ stk sitron  
75–150 g lettømme

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

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader over- og undervarme.
2. **Poteter og erter:** Kok potetene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Kok ertene med potetene de siste 2 minuttene av koketiden.
3. **Laksefilet:** Fordel fisken i en smurt ildfast form, og krydre med salt og pepper. Stek fisken i ovnen i 8–10 minutter.
4. **Agurksalat:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin om du har. Ha agurken i en serveringsskål, og bland inn litt av saften fra sitronen, 1 ts sukker, litt salt og pepper.
5. **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server sitronbåtene og rømmen til retten.