



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Ovnbagt laksefilet med agurkesalat, creme fraiche og kartofler

Kartofler og sukkerærter

400 g kartofler, små
120 g sukkerærter

Laksefilet

2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)

Agurkesalat

1 stk skoleagurk
¼ stk citron
½ tsk sukker ^b

Tilbehør

¼ stk citron
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Kartofler og sukkerærter:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem. Kog sukkerærterne sammen med kartoflerne de sidste 2 min. af kogetiden.
3. **Laksefilet:** Smør et ovnfast fad med lidt olie, læg fisken i og krydr med salt og peber. Bag fisken i ovnen i 8-10 min.
4. **Agurkesalat:** Skyl agurk og skær i tynde skiver, gerne på mandolin, hvis du har. Læg det i en serveringsskål og bland med citronsaft, sukker, lidt salt og peber.
5. **Tilbehør:** Skær resten af citronen i både og servér citronbådene og creme fraiche til retten.