



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

270 g laksefilet

Smørstekt blomkål

½–1 stk blomkål

🏠 1 ss smør*

Tilbehør

½ stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

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

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ