



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ovnsbakt laks med eple- og gressløkdressing, kokte poteter og stekt savoykålblanding

Kokte poteter

300 g småpoteter

Eple- og gressløkdressing

½ stk rødt eple

1 bunt gressløk

½ stk sitron

75 g lettørrøkke

Ovnsbakt laks

270 g laksefilet

½ stk sitron

Stekt

savoykålblanding

300 g savoykålblanding

🏠 1 ss smør*

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Sett stekeovnen på 230 grader varmluft.

2 **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3 **Eple- og gressløkdressing:** Skyll eller skrell eplet, og kutt det i små terninger. Skyll og finhakk gressløken. Del sitronen i to. Bland eplet og gressløken med lettørrøkken i en serveringsskål, og smak til med saften fra halve sitronen, salt og pepper.

4 **Ovnsbakt laks:** Fordel fisken i en smurt ildfast form, og krydre den med salt og pepper. Klem over saften fra resten av sitronen, og stek fisken midt i ovnen i 8–10 minutter.

5 **Stekt savoykålblanding:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stekkålblandingen i 2–3 minutter. Bland inn 1 ss smør, og stek videre i omtrent 1 minutt. Krydre med salt og pepper.

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

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ