

Ovnsbakt laksefilét (4 personer)

med Sandefjordsmør, agurksalat og potetstappe

Ovnsbakt laksefilét

4 stykker laksefilét à 200-250 g/stk
Salt og nykvernet sortpepper
2 ss olivenolje extra virgin (fra Unio,
Anfosso, eller Pianogrillo)

Sandefjordsmør

150 g Rørossmør
1 dl Røroskremfløte
Saften av 1/2 sitron
Salt og nykvernet sortpepper
4 ss finhakket kruspersille

Potetstappe

600 g skrelt mandelpotet
(ca 800 g uskrelt)
100 g Rørossmør
2 dl Røroshelmjøl
Salt

Agurksalat

1 stk agurk i tynne skiver
1/2 dl hvitvinseddik (Unio
Chardonnay/alternativt Unio Cava)
1 dl sukker
2 dl vann
Nykvernet sortpepper

Fremgangsmåte:

Krydre laksen med salt og pepper. Dryss olivenolje i en ovnsfast form. Vend fisken i oljen, og bak den rosa i kjernen, på 180 grader. Det tar ca 8-10 minutter.

Kok opp kremfløte. La koke i ca 2 minutter. Pisk inn kalt smør. Smak til med salt, nykvernet sortpepper og sitron. Ha i finhakket kruspersille rett før servering.

Pisk sammen eddik, sukker- og vann, til en syltelake. Legg agurkskivene i laken og la dem ligge der i ca 30 minutter. Rett før servering siles laken bort.

Kok/trekk mandelpotetene møre. Hell av vannet og damp potetene tørre. Knus potetene med en potetstamper/ballongvisp. Rør inn smør og helmjøl. Smak til med salt.