

Ovnbagt laks med rodfrugter

Mandag 31. oktober 2021

Ingredienser

1200 gr. rensede rodfrugter.
Kartofler, gulerødder, pastinak og
rødløg.

2 tsk. salt
½ tsk. cayennepeber
2 tsk. hvidløgpulver
2 spsk. Olie

1 bæger feta tern
2 dl bredbladet persille
(groft hakket)

600 gr. laks
2 spsk. chilisaUCE
2 spsk. sesamfrø
salt

1 citron

Fremgangsmåde.

Ovnbagte rodfrugter

Skær rodfrugterne i 5 cm lange stave,

Halver rødløgene og skær dem i kvarte.

Fordel hvidløg, olie, salt og peber på
rodfrugterne. æg dem på en plade med
bagepapir.

Bag dem midt i ovnen. Ca. ½ time ved 225° -
varmluft

Bland de varme rodfrugter med ost og persille
lige inden servering.

Chilibagt laks

Kom lidt salt på laksen, fordel chilisaUCE på
laksestykkerne og drys med sesamfrø.

Bag laksen sammen med rodfrugterne de
sidste 10 min. af bagetiden.

Server citronbåde til og evt. flute