

Kålsalat og bagt laks

Opskrift til 4 personer

Forberedelsestid

20 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

Bagt laks

- 700 g fersk lakseside
- 1 spsk. dijonsennep
- 1 øko citron
- lidt salt og peber
- 1 lille håndfuld frisk dild

Kålsalat

- Palmekål eller grønkål
- 1 granatæble (brugte et halvt)
- 1 håndfuld radiser
- 1 appelsin
- 1 grape
- 1 pose sukkerærter
- evt. saltede mandler hvis du synes
- 4 spsk. olivenolie + lidt salt og peber + 1 smule citronsaft + 1/2 tsk. sukker

Sådan gør du

1. Tænd ovnen på 200 grader varmluft
2. Start med at lave din laks, så den kan bage imens du laver salaten: Læg laksen i et ovnfast fad. Smør den med sennep. Riv citronskal over. Drys med lidt salt og peber, og kom lidt frisk dild over. Bag laksen i ovnen i 20 minutters tid. Hvis den begynder at tage lige rigeligt farve til sig, skru da ned til 175 grader. Der er stor forskel på ovne, og hvis din giver god varme, så kan det være du skal have graderne lidt ned
3. Lav imens din kålsalat: skyl kål og dup det tørt. Skær bladene fra stilken og snit det fint
4. Bland din dressing sammen og masser kålet ind i dressingen i en stor skål
5. Skær appelsin og grape fri fra skrællen og skær i små stykker
6. Klargør granatæblekerner
7. Skær radiser i tynde skiver og skær også sukkerærter i mindre stykker
8. Bland salaten godt sammen og top evt. med saltede mandler.
9. Server til den bagte laks