

LAKS I FAD MED RODFRUGTER

Herlig ovnret med rodfrugter og fløde som steges i et fad med saftige laksefileter. En sund hverdagsret alle kan lave.

-

Til

- 4 laksefileter
- 4 gulerødder
- 2 pastinakker
- 3 rødbeder
- 2 rødløg
- 2 spsk olivenolie
- 2 $\frac{1}{2}$ dl madlavningsfløde
- 2 spsk rosmarin (hakket)
- 2 spsk citronmelisse (hakket)
- salt
- peber



Skræl alle grøntsagerne og skær dem i små firkanter eller skiver. Kom dem i en ildfast form og hæld olie og madlavningsfløde over. Krydr med salt og peber samt 1 spsk af rosmarinen og citronmelissen. Sættes i ovnen ved 200 grader i 20 minutter.

Laksefileterne skal være tøet op (hvis de er købt frosne) og krydres med godt 1 spsk af hver af rosmarin og citronmelisse samt salt og peber.

Læg laksestykkerne ovenpå rodfrugterne i fadet, og sæt det i ovnen i yderligere 15 minutter så laksen er gennemstegt.