Bagt laks med rodfrugter

Tilberedningstid: ca. 45 min.
Personer: 2

Du skal bruge:
400 g skrællede rødbeder i tynde både
300 g skrællede kartofler i tynde både
250 g laksefilet (fersk eller fra frost*)

* anvendes frossen variant skal denne være optøet inden tilberedning

SU tip: Frosne laksestykker er ofte meget prisvenlige og fås i pakker med 4 -5 stk.

Sådan gør du:

- Vend rødbeder og kartofler sammen med smør el. olie på en plade med bagepapir og drys med salt. Bag dem i ovnen ved 200° i ca. 30 min
- Kom 2 lige store stykker lak i et smurt ovnfast fad. Kom salt og peber, samt evt. timian på laksestykkerne og bag dem i 15 min.

Forslag til tilbehør: Hvidløgsdip

Tip: med fordel kan andre rodfrugter anvendes