



## Lax allt i ett från ugnen

### Ingredienser

|         |   |
|---------|---|
| 8-10 st | potatis, (800 g)                            |
| 1 msk   | olivolja                                    |
| 2 tsk   | salt  |
| 1 st    | purjolök                                    |
| 1 paket | körsbärstomat, (250 g)                      |
| 4 st    | laxfilé, skinn- och benfri, bitar (à 150 g) |
| 1 krm   | svartpeppar                                 |
| 150 g   | fetaost                                     |
| 0,5 st  | timjan, kruka                               |

### Tillbehör

|      |                                 |
|------|---------------------------------|
| 1 st | matyoghurt med rivet citronskal |
|------|---------------------------------|

### Tillagning

---

**10 min + 20 min i ugn**

**Serverat i portionsformar blir denna rätt extra festlig.**

1. Sätt ugnen på 250°. Skala och skär potatisen i klyftor. Lägg dem i portionsformar eller i en långpanna och håll över oljan och hälften av saltet. Tillaga mitt i ugnen ca 10 min.
2. Ansa och skär purjolöken i ca 2 cm breda bitar. Fördela purjolök och tomater på potatisen och lägg på laxen. Strö resten av saltet och pepparn på laxen. Smula över osten.
3. Tillaga ytterligare 10–15 min.
4. Klipp rikligt med timjan över lax, grönsaker och potatis och servera