

## Laks med squash i ovn

Ingredienser (til 2 personer)

225 g laksefilet  
1 squash  
2 kviste timian  
300 g aspargeskartofler  
1/2 hokaido græskar  
Olie  
Salt  
1 spsk. frisk dild  
Evt. smør  
1 dl hytteost  
2 spsk. agurketern  
1 tsk. dijonsennep  
1/2 fed hvidløg, knust



### Tilberedning: ca. 30 min

Fjern skindet og strø med lidt salt.

Rens squashen og skær den i fine tynde strimler ved hjælp af en kartoffelskræller eller siden på et rivejern.

Læg en kvist timian på hvert stykke laks og rul squash omkring laksen.

Skrub aspargeskartofler grundigt og kog i saltet vand. Skræl hokaidoen og skær i mundrette stykker. Vend stykkerne med lidt olie og salt og bag i ovnen sammen med laksen.

Tilberedes i ovn: **15 min. ved 180 grader.**

Vend de kogte kartofler med hokaido, frisk hakket dild og evt. en klat smør. Bland hytteost med agurk skåret i tern, dijonsennep, knust hvidløg og salt.

Server den bagte laks med hokaido og aspargeskartofler og mild senneps- og agurkesauce.

### Tip fra Thorfisk

Bagepapir kan evt. rulles omkring laksen som "knallerter".