



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt ørret med agurksalat, kokte poteter og urtedressing

Kokte poteter

300 g småpoteter

Agurksalat

½–1 stk agurk
1 pakke reddiker
½ stk sitron
🏠 1 ts sukker

Urtdressing

150 g letttrømme
1 pakke kryddermiks
med sennep og dill

Stekt ørret

250 g ørretfilet

Servering

½ stk sitron

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 smør*
🏠 olje

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Agurksalat:** Skyll og kutt agurken og reddikene i tynne skiver. Bland agurken og reddikene sammen i en skål, og vend inn saften fra halve sitronen, 1 ts sukker, litt salt og pepper.
- 3 Urtdressing:** Bland rømmen og kryddermiksen sammen i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 4 Stekt ørret:** Skjær vekk skinnet på fisken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fisken i omtrent 2 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper underveis i steking.
- 5 Servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server dem til retten.

Tips fra kokken: Fordel ørreten i en smurt ildfast form, krydre den med salt og pepper, og stek fisken i ovnen i 10–12 minutter på 180 grader.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ