



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt laks med gnocchi i kremet spinatsaus, frisk fennikelsalat med eple og sprø topping

Gnocchi i kremet spinatsaus

250 g gnocchi
1 stk sjalottløk
50 g spinat
½ bunt estragon
150 g lett crème fraîche
1 pakke
grønnsaksbuljong
🏠 1 dl pastavann

Frisk fennikelsalat med eple

½ stk fennikel
½–1 stk grønt eple
½ stk sitron
½ bunt estragon

Sprø topping

½ stk sitron
½–1 pakke panering

Stekt laks

270 g laksefilet

🏠 olje
🏠 olivenolje
🏠 smør*
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Gnocchi i kremet spinatsaus, forberedelse:** Tilbered gnocchiene som anvist på pakken. Spar på omtrent 1 dl av pastavannet før du siler av gnocchiene.
- 2 Gnocchi i kremet spinatsaus:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll spinaten og estragonen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 1–2 minutter, til den er blank. Tilsett crème fraîche, spinaten og grønnsaksbuljongen, og kok opp. La sausen småkoke i omtrent 2 minutter. Ha sausen og halvparten av estragonen over i et litermål. Bruk en stavmikser og kjøp det hele til en jevn saus.
- 3 Gnocchi i kremet spinatsaus, fortsettelse:** Ha spinatsausen tilbake i stekepannen, og smak til med salt og pepper. Vend inn de ferdigkokte gnocchiene (se tips). Spe på med pastavannet til sausen har ønsket konsistens.
- 4 Frisk fennikelsalat med eple:** Skyll og kutt fennikelen og eplet i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin eller ostehøvel. Ha fennikelen, eplet og resten av estragonen i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje og saften fra den halve sitronen.
- 5 Sprø topping:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek paneringen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Smak til med salt og skallet fra sitronen. Ha den sprø toppingen over i en serveringsskål.
- 6 Stekt laks:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 2–3 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper.

Tips fra kokken: Du kan også steke de ferdigkokte gnocchiene i en stekepanne med litt smør hvis du ønsker det, og servere spinatsausen ved siden av.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ