



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksepanne i kremet saus med spinat og sprøstekt bacon, servert med kokte poteter

Kokte poteter
350 g poteter

Sprøstekt bacon
75 g baconerninger

Laksepanne
100 g spinat
2 stk gulrøtter
270 g laksefilet
1 pakke grønnsaksbuljong
1 pakke kokestabil matfløte
1 dl vann ^B
1 ts hvetemel* ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
smør* ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Del potetene i to hvis de er veldig store, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Sprøstekt bacon:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek baconerningene i 4–5 minutter, til det er gyllent og sprøtt. Ha baconet over på en tallerken.
- 3. Laksepanne:** Skyll spinaten og skrell gulrøttene. Kutt gulrøttene i skiver. Del laksen i munnstore biter, og strø over litt salt og pepper.
- 4. Laksepanne, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra steg 2 til middels høy varme, og ha litt smør. Stek gulrøttene i 2–3 minutter. Strø over 1 ts hvetemel og rør sammen. Tilsett 1 dl vann, buljongen og fløten, og gi det hele et oppkok. Skru ned til lav varme, og la sausen småkoke i omtrent 2 minutter. Vend inn spinaten og legg i laksebitene. Legg på et lokk, og la det hele koke videre i 2–3 minutter, eller til laksen er gjennomkokt.
- 5. Strø baconet** over retten ved servering, og server med de kokte potetene.