



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt ørret med agurksalat, kokte poteter og urtedressing

Kokte poteter
300 g småpoteter

Agurksalat
½–1 stk agurk
1 pakke reddiker
1 pose hvitvinseddik 30ml
1 ts sukker ^B

Urtdressing
150 g lettørmme
1 pakke kryddermiks med
sennep og dill

Stekt ørret
280 g ørretfilet

Servering
1 stk sitron

salt ^B
pepper ^B
smør* ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 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 eddiken, 1 ts sukker og litt salt og pepper.
- 3. Urtdressing:** Bland rømmen og kryddermiksen sammen i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 4. Stekt ørret:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fisken med skinnsiden ned i omtrent 3 minutter. Krydre med salt og pepper, snu fisken, og stek den i 2 minutter på den andre siden. Øs smøret over fisken.
- 5. Servering:** Kutt sitronen i båter, og server båtene til retten.



TIPS!

Fordel fisken i en smurt ildfast form, krydre den med salt og pepper, og stek den i ovnen i 8–10 minutter på 180 grader. Dra skinnet av fisken før servering.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnalia alternativ