



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt laks med asparges- og erterisotto

Risotto

1 stk sjalottløk
150 g risottoris
1 pakke hønsebuljong
250 g asparges
125 g grønne erter
1 stk Grana Padano
2 ss eplesider-, rødvin- eller
hvitvinseddik ^B
5 dl vann ^B
2 ss smør* ^B

Pannestekt laks

270 g laksefilet
1 ss smør* ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Risotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek risottorisen og løken i 1–2 minutter, eller til løken er blank. Tilsett hønsebuljongen og 2 ss eddik. Ha i 5 dl vann, litt etter litt, til risottoen har ønsket konsistens. Tilsett mer vann hvis risottoen blir for tørr. Rør om innimellom.
- 2. Risotto, fortsettelse:** Skyll og kutt endene av aspargesene, og kutt hver asparges i 1 cm lange biter på skrå. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek aspargesene i 2–3 minutter. Ha i ertene når det gjenstår 1 minutt av steketiden. Bland aspargesene og ertene inn i den ferdigkokte risottoen. Finriv Grana Padano-osten over risottoen, og rør den inn sammen med 1 ss smør. Smak til med salt og pepper.
- 3. Pannestekt laks:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med salt og pepper, og stek den i 3–4 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken. Tilsett 1 ss smør mot slutten av steketiden.