



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 porsjoner 📅 Anbefales tidlig i uken

Pannestekt laks 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

Urtedressing

75–150 g letrømme
1 pakke kryddermiks
med sennep og dill

Stekt laks

270 g laksefilet

Til servering

1 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 1 ts sukker, 2 ss eddik og litt salt og pepper.
- 3 Urtdressing:** Bland letrømmen og kryddermiksen sammen i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 4 Stekt laks:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fisken i 2–3 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper underveis i steking.
- 5 Til servering:** Kutt sitronen i båter, og server sitronbåtene til retten.

Tips fra kokken: Fordel laksen 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