



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt laks med poteter, gulrøtter, agurksalat og rømme

Poteter og gulrøtter

350 g poteter
2 stk gulrøtter

Agurksalat

½ stk agurk
½ stk rødløk
1 pose hvitvinseddik 30ml
½ ss sukker ^B
3 ss vann ^B

Pannestekt laks

270 g laksefilet

Tilbehør

½–1 pakke lettømme

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Kok opp lettsaltet vann i en kjele til koking av gulrøtter og poteter.

2. **Poteter og gulrøtter:** Del potetene i fire. Skyll eller skrell gulrøttene, og kutt dem i grove biter. Kok potetene og gulrøttene i vannet fra punkt 1 i omtrent 16 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Agurksalat:** Pisk sammen ½ ss sukker, 3 ss vann og eddiken i en bolle. Skyll og kutt agurken i skiver med en osthøvel eller potetskreller. Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Ha løken og agurken i bollen med syltelaken, og vend godt sammen. Krydre med pepper og litt salt.

4. **Pannestekt laks:** Varm opp en stekepanne 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.

5. **Tilbehør:** Server lettømmen til retten (se tips).



TIPS!

Ha rømmen i stekepannen sammen med den ferdigstekte laksen, og gi det hele et raskt oppkok.