



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt laks med linguine i kremet spinatsaus, frisk fennikelsalat med eple og sprø topping

Linguine i kremet spinatsaus

200 g linguine
1 stk sjalottløk
50 g spinat
½ bunt estragon
150 g lett crème fraîche
1 pakke grønnsaksbuljong
1 dl pastavann ^B

Frisk fennikelsalat med eple

½ stk fennikel
½–1 stk grønt eple
½ stk sitron
½ bunt estragon

Sprø topping

½ stk sitron
½–1 pakke panering

Stekt laks

2 stk laksefilet

olje ^B
olivenolje ^B
smør* ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- Linguine i kremet spinatsaus, forberedelse:** Tilbered pastaen som anvist på pakkene, men spar på omtrent 1 dl av pastavannet før pastaen siles.
- Linguine i kremet spinatsaus:** Skrell og kutt sjalottløken i tynne skiver. Skyll spinaten og estragonen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i 1–2 minutter, til den er blank. Tilsett crème fraîche, spinaten og grønnsaksbuljongen, og kok opp. La sausen småkoke i omtrent 2 minutter. Ha sausen og halvparten av estragonen over i et litermål. Bruk en stavmikser og kjør det hele til en jevn saus.
- Linguine i kremet spinatsaus, fortsettelse:** Ha spinatsausen tilbake i stekepannen, og smak til med salt og pepper. Vend inn den ferdigkokte pastaen. Spe på med pastavannet til sausen har ønsket konsistens.
- Frisk fennikelsalat med eple:** Skyll og kutt fennikelen og eplet i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin eller ostehøvel. Ha fennikelen, eplet og resten av estragonen i en serveringsskål, og vend inn litt olivenolje og saften fra den halve sitronen.
- Sprø topping:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek paneringen i 2–3 minutter, til den er gyllen. Smak til med salt og skallet fra sitronen. Ha den sprø toppingen over i en serveringsskål.
- Stekt laks:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 2–3 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper.