



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ferske laksekarbonader med kremet potetsalat, eple og spinat

Kremet potetsalat

350 g poteter
1 pakke hvitløksdressing

Laksekarbonader og løk

1 stk rødløk
2 stk lakseburger

Eple og spinat

50 g spinat
1 stk rødt eple
1 pose hvitvinseddik 15ml
1 ss olivenolje ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Kremet potetsalat: Kutt potetene i fire. Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. Laksekarbonader og løk: Skrell og kutt rødløken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødløken i 5 minutter, til den er lett brunet. Ha løken over i en liten skål. Stek så lakseburgerne i 2–3 minutter på hver side, og ta stekepannen av varmen. Krydre burgerne med litt salt og pepper.

3. Eple og spinat: Skyll og tørk spinaten. Skyll eplet og kutt det i tynne båter. Bland sammen spinaten, eplet, 1 ss olivenolje, hvitvinseddiken, litt salt og pepper i en salatbolle (se tips).

4. Kremet potetsalat, fortsettelse: Hell vannet av potetene, og skyll dem raskt i kaldt vann. Ha potetene i en skål og vend inn hvitløksdressing. Smak til med salt og pepper.



TIPS!

Bland gjerne eplesalaten inn med potetsalaten, hvis du heller ønsker det.