



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 20-30 min 👤 2 porsjoner

GL 074_2

Pepperstekt laksefilet og potetsalat i estragonmajones med frisk fennikel- og eplesalat

Potetsalat i estragonmajones
350 g poteter
½-1 pakke estragonmajones

Fennikel- og eplesalat
½ stk fennikel
½ stk grønt eple
½ stk rødløk
½ stk sitron

Pepperstekt laksefilet
2 stk laksefilet
½-1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
1 ss smør* ^B

Til servering
½ stk sitron

salt ^B
pepper ^B
sukker ^B
olje ^B

^B Basisvare

- Potetsalat i estragonmajones:** Skyll og kutt potetene i tykke skiver. Kok potetskivene i lettsaltet vann i omtrent 12 minutter, eller til de er gjennomkokte. Hell vannet av potetene, skyll dem raskt i kaldt vann, og ha dem tilbake i kjelen. Vend inn estragonmajonesen, og smak til med litt salt.
- Fennikel- og eplesalat:** Skyll fennikelen og eplet, og skrell løken. Kutt fennikelen og eplet i syltynne skiver med en skarp kniv, ostehøvel eller en mandolin. Kutt løken i tynne ringer og ha dem i en bolle. Klem over saften fra halve sitronen, og krydre med litt salt, pepper og sukker. La løken marinere frem til servering, og vend inn fennikel- og epleskivene rett før servering.
- Pepperstekt laksefilet:** Krydre fisken med litt salt. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 2-3 minutter på hver side. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken. Krydre fisken med kryddermiksen, og ha 1 ss smør i stekepannen mot slutten av steketiden, og øs smøret over fisken.
- Til servering:** Kutt resten av sitronen i båter, og server dem til retten (se tips).

TIPS!

Skvis saften fra den halve sitronen i stekepannen etter at du har stekt fisken, og pisk inn kaldt smør i terninger for å lage en sitronsmørsaus til fisken.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivenlig alternativ