



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekt laks med asparges- og erterisotto

## Risotto

1 stk sjalottløk  
 150 g risottoris  
 1 pakke hønsbuljong  
 250 g asparges  
 125 g grønne erter  
 1 stk Grana Padano  
 2 ss eplesider-, rødvins- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>  
 5 dl vann <sup>B</sup>  
 2 ss smør\* <sup>B</sup>

## Pannestekt laks

2 stk laksefilet  
 1 ss smør\* <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>  
 salt <sup>B</sup>  
 pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Risotto:** Skrell og finhakk sjalottløken. Varm opp en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek risottorisen og løken i 1–2 minutter, eller til løken er blank. Tilsett hønsbuljongen og 2 ss eddik. Ha i 5 dl vann, litt etter litt, til risottoen har ønsket konsistens. Tilsett mer vann hvis risottoen blir for tørr. Rør om innimellom.
- 2. Risotto, fortsettelse:** Skyll og kutt endene av aspargesene, og kutt hver asparges i 1 cm lange biter på skrå. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og 1 ss smør. Stek aspargesene i 2–3 minutter. Ha i ertene når det gjenstår 1 minutt av steketiden. Bland aspargesene og ertene inn i den ferdigkokte risottoen. Finriv Grana Padano-osten over risottoen, og rør den inn sammen med 1 ss smør. Smak til med salt og pepper.
- 3. Pannestekt laks:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt 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. Tilsett 1 ss smør mot slutten av steketiden.