



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laks i teriyakismørsaus med lettsyltede reddiker, servert med potetmos

Potetmos

350 g poteter

1 ss smør* ^B

1 dl melk* ^B

Lettsyltede grønnsaker

2 stk gulrøtter

½–1 pakke reddiker

1 stk lime

Laks i teriyakismørsaus

1 stk sjalottløk

2 stk laksefilet

1 pakke teriyakisaus

1 ss smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- Potetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- Lettsyltede grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver eller lange bånd med en ostehøvel. Skyll og kutt reddikene i tynne skiver. Ha grønnsakene i en skål, og bland inn saften fra hele limen og litt salt. Rør om et par ganger før servering.
- Laks i teriyakismørsaus:** Skrell og finhakk løken. Krydre fisken med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek laksen i omtrent 2 minutter på hver side. Tilsett løken, 1 ss smør og teriyakisausen mot slutten av steketiden. Øs teriyakismøret over fisken men en skje, skru av varmen, og la fisken hvile i stekepannen frem til servering.
- Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

TIPS!

Wok grønnsakene i stekepannen, om dere foretrekker det. Om dere ikke har melk, kan potetene kokes og knuses lett med litt olivenolje, salt og pepper.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivenlig alternativ