



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sukkersaltet laksefilet med hvit asparges, reddiker, spinat og rømmesmørsaus

Kokte poteter

350 g poteter

Sukkersaltet laksefilet

2 stk laksefilet
1 ss sukker ^B
1½ ts salt ^B

Dampede grønnsaker

1 bunt reddiker
250 g hvit asparges
50 g spinat
1 dl vann ^B
1 ss smør* ^B

Rømmesmørsaus

1 pakke lettrømme
1 pakke grønnsaksbuljong
1 dl vann ^B
1 ss smør* ^B

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll ingrediensene som trenger det.
2. **Kokte poteter:** Del potetene i to, og kok dem i lettsaltet vann i ca. 20 minutter.
3. **Sukkersaltet laksefilet:** Bland sukkeret og saltet på en tallerken. Rull fisken i blandingen, og la den ligge i ca. 15 minutter.
4. **Dampede grønnsaker:** Del reddikene i skiver. Brekk av den nederste trevlete delen på aspargesene og kutt dem i mindre biter på skrå. Ha aspargesen i en kjele med vannet og damp under lokk i ca. 4 minutter. Hell av vannet og tilsett smøret, spinaten, reddikskivene, og litt salt og pepper.
5. **Sukkersaltet laksefilet, fortsettelse:** Skyll fisken i kaldt vann, og tørk den lett. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 2–3 minutter på hver side eller til den er ferdig, og krydre med litt pepper.
6. **Rømmesmørsaus:** Kok opp vannet og grønnsaksbuljongen i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og pisk inn rømmen og smøret. Smak til med salt og pepper.
7. Server fisken med potetene, grønnsakene og sausen.

TIPS!

Denne retten egner seg veldig godt til å grille! Pensle fisken og aspargesene med nøytral olje og grill over indirekte varme til alt er gjennomvarmt og har fine grillstriper.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaivalt alternativ