



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekt lyr i kremet saus med fennikel, kokte gulrøtter og poteter

**Kokte poteter og gulrøtter**  
300 g småpoteter  
2 stk gulrøtter

## Lyrfilet i kremet saus

½–1 stk fennikel  
300 g lyrfilet  
½–1 bunt dill  
150 g lett crème fraîche  
1 pakke grønnsaksbuljong  
1 ss smør\* <sup>B</sup>  
1 dl vann <sup>B</sup>

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

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Kokte poteter og gulrøtter:** Ha potetene i en kjele med lettsaltet vann, og kok opp under lokk. La potetene småkoke på lav varme i 15–18 minutter, til de er gjennomkokte. Skrell og kutt gulrøttene i skiver, og ha dem i kjelen med potetene når det gjenstår 2–3 minutter av potetenes koketid.
- 2. Lyrfilet i kremet saus, forberedelse:** Skyll og kutt fennikelen i strimler. Skyll og tørk fiskestykkene. Skyll og grovhakk dillen.
- 3. Lyrfilet i kremet saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 2–3 minutter på den ene siden, til den får en gyllen stekeskorpe. Krydre med salt og pepper. Ha fisken over på et fat.
- 4. Lyrfilet i kremet saus, fortsettelse:** Ha 1 ss smør i stekepannen, og stek fennikelen i 2–3 minutter, til den er myk. Tilsett 1 dl vann, crème fraîche og grønnsaksbuljongen, og kok opp. Legg fisken i sausen med stekesiden opp, og la det hele småkoke på lav varme i 2–3 minutter. Strø over dillen ved servering.