



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt laks med agurk- og eplesalat, kokte poteter og smørsaus

Kokte poteter

300 g småpoteter
½ bunt dill

Smørsaus

½–1 pakke smørsaus

Agurk- og eplesalat

½–1 stk agurk
½–1 stk rødt eple
1 pose hvitvinseddik 30ml
1 ts sukker ^B

Stekt laks

2 stk laksefilet

salt ^B

pepper ^B

smør* ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Kokte poteter: Kok potetene i lettsaltet vann i 15–18 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll og grovhakk dillen, og vend den inn med potetene når de er ferdigkokte.

2. Smørsaus: Legg posen med smørsaus i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i omtrent 10 minutter, eller til resten av retten er klar.

3. Agurk- og eplesalat: Skyll og kutt agurken og eplet i tynne skiver. Bland agurken og eplet sammen i en skål, og vend inn 1 ts sukker, 2 ss eddik og litt salt og pepper.

4. Stekt laks: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fisken i 2–3 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper underveis i steking.

TIPS!

For en enklere tilberedningsmetode kan du også bake fisken i ovnen. Fordel laksen i en smurt ildfast form, krydre den med salt og pepper, og stek fisken i ovnen i 10–12 minutter på 180 grader.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allernaiventia alternativ