



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Pandestegt laks med agurkesalat, kartofler og dildressing

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 stk skoleagurk
½ pose radiser
2 spsk hvidvinseddike
½ pk dild, frisk
1 dl creme fraiche 18%
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ stk citron

Det skal du selv have

sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b
smør* ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand ca. 18 min. til de slipper, når man stikker i dem.
2. **Agurkesalat:** Skyl og skær agurk og radiser i tynde skiver og kom i en skål. Bland vineddike, 1 tsk sukker, lidt salt og peber sammen og vend rundt med agurk og radiser.
3. **Dild dressing:** Hak dild fint og bland med creme fraiche i en serveringsskål. Smak til med salt og peber.
4. **Stegt laks:** Varm lidt olie og 1 tsk smør op på en stegepande ved middelhøj varme. Steg fisken 2-3 min. på hver side og krydr med salt og peber undervejs.
5. **Servering:** Skær citron i både og servér til retten.