



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 ts sukker
🏠 2 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Stekt laks

270 g laksefilet

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 smør*
🏠 olje

- 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 fra kokken: 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 allergivennlig alternativ