



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt laks med citronglaserede rodfrugter

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ stk knoldselleri
2 stk gulerødder
1 stk pastinak
½ stk citron
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ pk bredbladet persille

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
sukker ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
2. **Citronglaserede rodfrugter:** Skræl alle rodfrugterne og skær dem i store tern. Skær citron i tykke skiver. Varm olie op på en (grill)pande og steg citrønskiverne til de er gyldne. Tilsæt rodfrugterne og vend dem ofte, så de bliver stegt på alle sider uden at de bliver brune ca. 10 min. i alt.
3. **Stegt laks:** Steg laksen på en varm (grill)pande i ca. 6-8 min. Krydr med salt og peber.
4. Skyl og hak persille. Tilsæt 1 tsk sukker, persille og 1 dl vand til rodfrugterne og kog i 2 min. Smag til med salt og peber.
5. Servér den grillstegte laks med citronglaserede rodfrugter og kogte kartofler.

TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.