



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Pannestekt laks med agurksalat, poteter og rømmedressing

## Kokte poteter

350 g poteter

## Agurksalat

1 stk agurk

1 pakke reddiker

1 ts sukker <sup>B</sup>

2 ss eplėsider-/hvitvinseddik <sup>B</sup>

## Pannestekt laks

300 g laksefilet

1 ss margarin <sup>B</sup>

## Rømmedressing og tilbehør

1 pakke lettømme

1 pakke kryddermiks med

hvitløk og persille

½ stk sitron

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

## Roedeporsjon

Laks: 125 g Poteter: 150 g

Agurksalat: 100 g Dressing: 1

ss Energiinnhold: ca. 460

kcal. For deg som registrerer

middagen i Roedeappen: 1.

Søk etter oppskrift. 2. Legg

inn antall porsjoner (ikke

mengde i gram).

1. **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. **Agurksalat:** Skyll og kutt agurken og reddikene i tynne skiver, eller riv dem på den grove siden av et rivjern. Bland sammen agurken, reddikene, 1 ts sukker, 2 ss eddik, litt salt og pepper i en skål. La agurksalaten stå på benken frem til servering.

3. **Pannestekt laks:** Skyll fisken i kaldt vann, og tørk den lett. Krydre fisken med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i 1 ss margarin. Stek fisken i 3–4 minutter på hver side.

4. **Rømmedressing:** Bland sammen lettømmen og kryddermiksen i en serveringskål.

5. **Tilbehør:** Kutt den halve sitronen i båter, og server båtene til retten.

## TIPS!

Du kan også steke laksen i stekeovnen. Ha laksen i en smurt ildfast form, og krydre med salt og pepper. Stek laksen i ovnen i 10–12 minutter ved 200 grader.