



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt lyr med regnbuegulrøtter, grovknuste poteter og soyasmør

Grovknuste poteter
350 g poteter
1 ss smør ^B

Regnbuegulrøtter
400 g regnbuegulrøtter

Soyasmør
1 stk sjalottløk
1 pakke kryddersmør
1 ss soyasaus ^B

Pannestekt lyr
325 g lyrfilet
½ dl hvetemel ^B

Til servering
½ stk sitron

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Grovknuste poteter:** Skyll potetene, og kok dem i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Regnbuegulrøtter:** Skrell og kutt gulrøttene i staver. Kok gulrøttene i lettsaltet vann i 5 minutter.
- 3. Soyasmør:** Skrell og finkutt sjalottløken. Ha kryddersmøret i en kjele, og kok opp. Smøret skal småkoke til det får en nøtteaktig lukt og en lett brunfarge. Rør i smøret med jevne mellomrom, så det ikke brenner seg eller setter seg i bunnen. Rør inn sjalottløken og 1 ss soyasaus. La soyasmøret stå på lav varme frem til servering.
- 4. Pannestekt lyr:** Krydre fisken med salt og pepper, og vend den i et tynt lag med mel (kan sløyfes). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 3–4 minutter på hver side, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken.
- 5. Grovknuste poteter, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er ferdig kokt, og grovknus dem med en visp eller stapper. Bland inn 1 ss smør, og smak til med salt og pepper.
- 6. Til servering:** Kutt sitronen i båter, og server den ved siden av retten.



TIPS!

Kok gulrøttene i 2 minutter, hell av vannet og stek dem i en stekepanne med 1 ss smør, litt av hvitløken og 1 ts sukker.