



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt laks med poteter, gulrøtter, agurksalat og rømme

## Poteter og gulrøtter

350 g poteter  
2 stk gulrøtter

## Agurksalat

½ stk agurk  
½ stk rødløk  
½ ss sukker <sup>B</sup>  
3 ss vann <sup>B</sup>  
2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik <sup>B</sup>

## Pannestekt laks

270 g laksefilet

## Tilbehør

1 pakke lettrømme

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av gulrøtter og poteter.
2. **Poteter og gulrøtter:** Del potetene i fire. Kutt gulrøttene i grove biter. Kok potetene og gulrøttene i vannet fra punkt 1 i omtrent 16 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Agurksalat:** Pisk sammen ½ ss sukker, 3 ss vann og 2 ss eddik i en bolle. Skyll og kutt agurken i skiver med en osthøvel eller potetskreller. Skrell og kutt rødløken i tynne strimler. Ha løken og agurken i bollen med syltelaken, og vend godt sammen. Krydre med nykvernet sort pepper og litt salt.
4. **Pannestekt laks:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med salt og pepper, og stek den 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. **Tilbehør:** Server lettrømmen til retten (se tips).

## TIPS!

Skrell gulrøttene hvis du vil. Ha rømmen i stekepannen sammen med den ferdigstekte laksen, og gi det hele et raskt oppkok.