



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Laks i teriyaki- og limesaus med potetmos, reddiker og gulrøtter

## Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

## Gulrøtter og reddiker

2 stk gulrøtter  
1 pakke reddiker

## Laks og teriyaki- og limesaus

½ bunt gressløk  
270 g laksefilet  
1 pakke teriyakisaus  
1 stk lime  
1 ss smør <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Potetmos:** Kok opp en stor kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter. Ha potetmosen over i en serveringskål, og smak til med salt og pepper.
- 2. Gulrøtter og reddiker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Skrell og kutt gulrøttene i skiver på skrå. Kutt reddikene i to. Kok reddikene og gulrøttene i 3–4 minutter.
- 3. Laks i teriyaki- og limesaus:** Finhakk gressløken. Krydre fisken med salt og pepper. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 1–2 minutter på hver side. Tilsett 1 ss smør, teriyakisausen, gressløken og litt av saften fra limen mot slutten av steketiden. Øs blandingen over fisken mens den steker.
- 4. Nyt måltidet!**



## TIPS!

Fordel laksen i en ildfast form, og stek fisken i ovnen på 180 grader i 8–10 minutter.