



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Sitruskrydret laksefilet med stekt tomat, salat med cæsardressing og sprø krutonger

**Stekt tomat**  
1 stk tomat

**Salat med cæsardressing**  
1 stk gulrot  
50 g tobladssalat  
½ pakke cæsardressing

**Sitruskrydret laksefilet**  
135 g laksefilet  
½ pakke sitruskrydder

**Til servering**  
½ stk Grana Padano  
1 pakke krutonger

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Stekt tomat:** Skyll og del tomaten i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek tomaten med snittflaten ned i 2–3 minutter til den får litt stekeksorpe. Krydre snittflaten med litt salt og pepper før servering.
- 2. Salat med cæsardressing:** Skrell og grovriv gulroten. Ha gulroten og salaten i en skål og vend inn litt av cæsardressingene.
- 3. Sitruskrydret laksefilet:** Varm opp stekepannen fra steg 1 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Krydre fisken med sitruskrydderet, 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.
- 4. Til servering:** Kutt tynne skiver av Grana Padano osten med en kniv eller ostehøvel. Topp salaten med mer av cæsardressingene, osteflakene og krutongene.



**TIPS!**

Istedet for å steke tomaten kan du også bare kutte den i båter, for å spare tid.