



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt laks med poteter, agurksalat og rømme

Poteter

350 g poteter

Agurksalat

½–1 stk agurk

1 ss sukker ^B

½ dl vann ^B

3 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B

Pannestekt laks

270 g laksefilet

Tilbehør

½ stk sitron

1 pakke lettømme

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Poteter: Del potetene i to og kok i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. Agurksalat: Kutt agurken i skiver med en mandolin eller ostehøvel, og ha skivene i en salatbolle. Rør sammen 1 ss sukker, ½ dl vann og 3 ss eddik. Ha laken i bollen med agurkskivene. Krydre med nykvernet sort pepper og litt salt.

3. 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.

4. Tilbehør: Kutt sitronen i båter, og server båtene og lettømmen til retten.