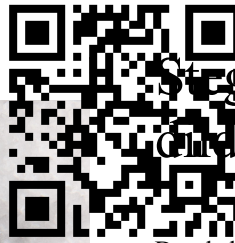


Bedøm retten og læs mere:



Stegt laks med kogt dild/sennepscreme

Det skal du bruge
400 g kartofler, små
½+½ pakke dild, frisk
1 dl yoghurt naturel
1 spsk sennep
1 stk æble
1 stk rødløg
1 spsk hvidvinseddike
2 stk laksefiletter u. skind (har
været frosset)

Det skal du selv have
salt ^b
peber ^b
sukker ^b
olivenolie ^b
olie ^b

^b basisvare

- Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand.
- Dild/sennepscreme:** Hak den første pakke dild og bland med sennep, ca. ½ tsk sukker, salt og lidt olie.
- Æblesalat:** Pluk dild. Skær æble i tern og bland med 1 spsk olivenolie, hvidvinseddike og salt.
- Stegt laks:** Krydr laksen med salt og peber og steg på hver side til den er gennemstegt.
- Servert:** Servér den stegte laks med kartoflerne, æblesalat og dild/sennepscreme.

Billedet kan afvige noget fra opskriften.

🕒 15 - 20 min 👤 2 PORTIONER 📅 4 DAGES HOLDBARHED