



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ferske laksekarbonader med kremet potetsalat, nektarin og spinat

Kremet potetsalat

350 g poteter
1 pakke hvitløksdressing

Laksekarbonader og løk

1 stk rødløk
1 pakke lakseburger
1 pakke finkuttet ingefær, hvitløk og chili

Nektarin og spinat

50 g spinat
2 stk nektariner
🏠 1 ss olivenolje
🏠 1 ss eplesider-,
rødvins- eller
hvitvinseddik

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Kremet potetsalat:** Kutt potetene i fire. Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Laksekarbonader og løk:** Skrell og kutt rødløken i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rødløken i 5 minutter, til den er lett gyllen. Ha løken over i en liten skål. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i ingefærblandingen. Stek lakseburgerne i 1–2 minutter på hver side, og ta stekepannen av varmen. Krydre burgerne med litt salt og pepper (se tips).
- 3 Nektarin og spinat:** Skyll og tørk spinaten. Skyll og kutt nektarinene i båter. Bland sammen spinaten, nektarinen, 1 ss olivenolje, 1 ss valgfri eddik, litt salt og pepper i en salatbolle.
- 4 Kremet potetsalat, fortsettelse:** Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og skyll dem raskt i kaldt vann. Ha potetene i en skål og vend inn hvitløksdressing. Smak til med salt og pepper.

Tips fra kokken: Vend lakseburgerne godt i ingefærblandingen, slik at de holder seg saftige. Bruk gjerne også litt soyasaus istedenfor saltet.