



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laks med reddik- og agurksalat, urtedressing og kokte poteter

Kokte poteter
350 g poteter

Reddik- og agurksalat
1 stk agurk
1 pakke reddiker
1 ts salt ^B
1 ss sukker ^B
4 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik ^B
8 ss vann ^B

Pannestekt laks
270 g laksefilet
1 ss smør ^B

Tilbehør
1 bunt dill
1 stk sitron
2 pakker urtedressing
salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Kokte poteter: Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. Reddik- og agurksalat: Skyll og kutt agurken og reddikene i tynne skiver. Bruk gjerne en ostehøvel eller mandolin til agurken. Ha 1 ts salt, 1 ss sukker, 4 ss eddik og 8 ss vann i en skål, og rør til sukkeret er oppløst. Vend agurken og reddikene i laken, og la reddik- og agurksalaten stå på benken frem til servering. Smak til med grovkvernet pepper.

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. Tilsett 1 ss smør mot slutten av steketiden.

4. Tilbehør: Skyll, tørk og grovhakk dillen. Kutt sitronen i båter. Server dillen, sitronbåtene og urtedressingene til retten.

TIPS!

Dampet laks smaker også nydelig: Kok opp 1 liter vann med 1 ss salt og et par pepperkorn. Ha laksen i det kokende vannet, skru ned varmen, og sett på lokk. La fisken trekke i omtrent 10 minutter.