



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt laks med agurksalat, kokte dillpoteter og rømmesaus

Dillpoteter

300 g småpoteter
1 bunt dill
🏠 1 ss smør

Agurksalat

½ stk agurk
1 pakke reddiker
1 stk norsk eple
½–1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper
🏠 1 ts sukker
🏠 2 ss eplesider-, hvitvins- eller blank eddik

Rømmesaus

½ stk sitron
150 g lettømme

Stekt laks

270 g laksefilet
½ stk sitron
🏠 1 ss smør

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Dillpoteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skyll og finhakk dillen. Hell vannet av de ferdigkokte potetene, og vend inn 1 ss smør, dillen og litt pepper.
- 2 Agurksalat:** Skyll og kutt agurken, reddikene og eplet i tynne skiver. Bland det hele sammen i en skål, og vend inn 1 ts sukker, 2 ss eddik og ønsket mengde av kryddermiksen. La salaten marinere frem til servering, men vend på den et par ganger underveis.
- 3 Rømmesaus:** Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Ha rømmen i en liten kjele, og varm den opp på middels varme under omrøring. Skru ned til lav varme, og smak til med sitronskallet, salt og pepper rett før servering.
- 4 Stekt laks:** Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Krydre fisken med litt salt og pepper, og stek den i 2 minutter på den ene siden. Skru ned til middels varme, snu fisken og ha i 1 ss smør og saft fra halve sitronen. Øs sitronsmøret over fisken mens den steker i 2 minutter til på den andre siden.
- 5 Servering:** Kutt eventuelle rester av sitronen i båter, og server båtene til retten. Sprekk gjerne rømmesausen med sitronsmøret fra fisken.

Tips fra kokken: Fordel laksen i en smurt ildfast form, krydre den med salt og pepper, og stek fisken i ovnen i 8–10 minutter på 180 grader.