



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Stegt laks med kogte kartofler, dild/sennepscreme og æblesalat

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½+½ pk 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

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 18-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Dild/sennepscreme:** Hak den første portion dild fint. Bland dild og græsk yoghurt og smag til med sennep, ca. ½ tsk sukker, salt og lidt kværnet sort peber i en skål.
- 3. Æblesalat:** Pluk dild. Skær æble i tern. Pil rødløg og skær i tynde skiver. Læg det hele i en skål. Bland med 1 spsk olivenolie, hvidvinseddike og salt.
- 4. Stegt laks:** Krydr laksen med salt og peber. Varm olie op på en stegepande og steg fisken ca. 2-4 min. på hver side til den er gennemstegt.
- 5. Servering:** Servér den stegte laks med kogte kartofler, dild/sennepscreme og æblesalat.