



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Glaseret laks med citronstegte jordskokker og fuldkornsris

Det skal du bruge

135 g fuldkornsris
1 spsk sojasauce
1 tsk honning
2 stk laksefiletter u. skind (har været frosset)
½ pk jordskokker
½ stk citron
100 g babyspinat
1 dl creme fraiche 18%
1 pose urte kryddermix

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Ris:** Kog risene som anvist på posen.
3. **Glaseret laks:** Bland soja, honning og lidt peber. Læg laksen i et ovnfast fad med bagepapir og pensl med soja/honning-blandingen. Bag laksen i ovnen ca. 10 min.
4. **Citronstegte jordskokker:** Skræl eller skrub jordskokker og skær i tynde skrå skiver. Steg dem kort i lidt olie på en pande. Smag til med salt, peber og citronsaft. Skyl spinat og kom i panden til jordskokkerne et øjeblik, så det falder sammen.
5. **Dressing:** Bland creme fraiche med urte kryddermix.
6. Servér den glaserede laks med ris og citronstegte jordskokker og dressing til.



TIPS!

Opbevar fisk ved 2°C. For den bedste smagsoplevelse anbefaler vi, at retten spises som en af de første.