



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pannestekt laks med agurksalat, kokte poteter og urtedressing

Kokte poteter

300 g småpoteter

Agurksalat

½–1 stk agurk

1 pakke reddiker

🏠 1 ts sukker

🏠 2 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Urtedressing

150 g lettrømme

1 pakke kryddermiks
med sennep og dill

Stekt laks

300 g laksefilet

Til servering

1 stk sitron

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 smør

🏠 olje

1 Kokte poteter: Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2 Agurksalat: Skyll og kutt agurken og reddikene i tynne skiver. Bland agurken og reddikene sammen i en skål, og vend inn 1 ts sukker, 2 ss eddik og litt salt og pepper.

3 Urtedressing: Bland lettrømmen og kryddermiksen sammen i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

4 Stekt laks: Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek fisken i 2–3 minutter på hver side, og krydre med salt og pepper underveis i steking.

5 Til servering: Kutt sitronen i båter, og server sitronbåtene til retten.

Tips fra kokken: Fordel laksen i en smurt ildfast form, krydre den med salt og pepper, og stek fisken i ovnen i 10–12 minutter på 180 grader.