



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sukkersaltet laksefilet med agurksalat, dillpoteter og Røros rømmesaus

Dillpoteter

350 g poteter
½ bunt dill
🏠 ½ ss smør

Sukkersaltet laks

270 g laksefilet
🏠 1 ss sukker
🏠 1 ss salt

Agurksalat

½-1 stk agurk
1 pakke reddiker
🏠 1 ts sukker
🏠 2 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

Rømmesaus

1 pakke
grønnsaksbuljong
1 pakke Røros
lettrømme
🏠 1 dl vann

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Dillpoteter:** Skyll og kutt av stilkene på dillen. Grovhakk resten av dillen. Kok potetene i lettsaltet vann med dillstilkene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Sukkersaltet laks:** Bland sammen 1 ss sukker og 1 ss salt i en skål, og strø blandingen på begge sider av fisken. La fisken ligge med blandingen i 15 minutter. Skyll fisken i kaldt vann, og tørk den lett.
- 3 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.
- 4 Rømmesaus:** Kok opp 1 dl vann og grønnsaksbuljongen i en liten kjele. Ta kjelen av varmen, og rør inn rømmen. Smak til med salt og pepper.
- 5 Sukkersaltet laks, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 2-3 minutter på hver side, og krydre med litt pepper underveis i steking.
- 6 Dillpoteter, fortsettelse:** Sil av vannet på potetene og ha dem tilbake i kjelen. Vend inn ½ ss smør og den hakkede dillen fra steg 1.
- 7** Vel bekomme!

Tips fra kokken: Du kan også steke laksen uten å sukkersalte den for å korte litt ned på tilberedningstiden. Krydre fisken med litt salt og pepper under steking.