



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Laksefilet med reddiker og sommerkål, kokte poteter og smørsaus med gressløk

Kokte poteter

350 g poteter

Reddiker og sommerkål

1 pakke reddiker

½ stk sommerkål

🏠 2 dl vann

🏠 ½ ss smør

Laksefilet og sitron

270 g laksefilet

1 stk sitron

Smørsaus med gressløk

½-1 pakke smørsaus

½ bunt gressløk

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Kokte poteter: Del potetene i to hvis de er store. Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2 Reddiker og sommerkål: Skyll og del reddikene i skiver. Kutt kålen i grove strimler. Ha kålen i en kjele med 2 dl vann og damp den under lokk i 4 minutter. Hell av vannet og tilsett ½ ss smør, reddikskivene og litt salt og pepper.

3 Laksefilet og sitron: Krydre fisken med salt og pepper og del sitronen i to. Varm opp en stekepanne eller grillpanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i omtrent 2 minutter på hver side. Stek sitronen med snittflaten ned ved siden av fisken.

4 Smørsaus med gressløk: Skyll, og finkutt gressløken. Ha smørsausen i en liten kjele og varm opp under omrøring. Ha gressløken i sausen rett før servering.

5 God middag!

Tips fra kokken: Denne retten egner seg veldig godt til å grille! Del kålen i båter og del sitronen i to. Pensle fisken, kålbåtene og sitronen med nøytral olje og grill over indirekte varme til alt er gjennomvarmt og har fine grillstriper.