



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Daddelchutneymarinert laks med reddiker og brokkoli, servert med sprø poteter

Sprø poteter

350 g poteter
1 pakke kryddermiks med fennikel og pepper

Daddelchutneymarinert laks

270 g laksefilet
1 glass daddelchutney
1 stk lime
🏠 ½ dl vann

Stekte grønnsaker

1 stk brokkoli
1 pakke reddiker

🏠 pepper
🏠 olje
🏠 salt
🏠 bakepapir (kan sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Sprø poteter:** Skyll og del potetene i to. Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 10 minutter, eller til de er møre.
- 3 **Daddelchutneymarinert laks:** Fordel laksen i en smurt, ildfast form. Krydre med salt, og smør daddelchutneymarinert på laksestykkene. Skyll og tørk limen, og finriv skallet (kun det grønne) på et rivjern over fisken. Skyll ut glasset med chutneymarinert med litt vann, og ha i formen sammen med ytterligere ½ dl vann.
- 4 **Sprø poteter:** Sil vannet av potetene og la dem dampe seg tørre i kjelen. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir. Bruk et glass eller lignende og knus potetene flate. Ha over litt olje, salt og kryddermiksen med fennikel og pepper. Sett lakseformen i nedre del av ovnen, og sett potetene over. Stek det hele i 8–10 minutter, til laksen nesten er gjennomstekt, med en mørkrosa kjerne, og potetene har fått litt stekeskorpe.
- 5 **Stekte grønnsaker:** Kutt brokkolien i små buketter, og kutt stilken i skiver. Skyll og kutt reddikene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek grønnsakene i omtrent 5 minutter, under omrøring. Krydre med litt salt og pepper.
- 6 **Servering:** Klem saften fra resten av limen over formen med daddelchutneymarinert, og bruk den som saus til retten. God middag!

Tips fra kokken: Grønnsakene kan gjerne stekes i ovnen sammen med laksen og daddelchutneymarinert.