



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sitronbakt laksefilet med frisk dill, jordskokkrisotto, aromasopp og urtedressing

Jordskokkrisotto

1 stk sjalottløk
250 g jordskokk
150 g risottoris
1 pakke
grønnsaksbuljong
1 stk Grana Padano
🏠 1 ss eplesider- eller
hvitvinseddik
🏠 5–6 dl vann
🏠 1 ss smør
🏠 ½ ss soyasaus

Sitronbakt laksefilet med frisk dill

½ stk sitron
½ bunt dill
270 g laksefilet

Stekt aromasopp

100 g aromasopp

Tilbehør

½ stk sitron
½ pakke urtedressing
½ bunt dill

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Jordskokkrisotto:** Skrell løken og jordskokkene. Finhakk løken, og kutt jordskokkene i terninger. Varm opp en kjele til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken, jordskokkene og risottorisen i omtrent 3 minutter, til løken er blank. Tilsett grønnsaksbuljongen, 1 ss eddik og 5–6 dl vann. Tilsett mer vann hvis risottoen blir for tørr, og la den småkoke i 15–18 minutter. Rør om innimellom.
- 3 **Sitronbakt laksefilet med frisk dill:** Skyll og tørk sitronen godt. Skyll og tørk dillen. Ha fisken i en smurt ildfast form. Finriv litt skall fra sitronen (kun det gule) og dillen over fisken, og krydre med salt og pepper. Stek fisken midt i ovnen i 8–10 minutter, eller til fisken flaker seg ved et lett trykk med fingeren.
- 4 **Stekt aromasopp:** Børst soppen fri fra jord, og del den i to eller fire. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3–4 minutter, til den er lett brunet, og krydre med salt og pepper.
- 5 **Jordskokkrisotto, fortsettelse:** Riv Grana Padano-osten på den fine siden av et rivjern. Vend inn den revne osten og 1 ss smør i risottoen, og smak til med ½ ss soyasaus, salt og pepper.
- 6 **Tilbehør:** Kutt resten av sitronen i båter, og server båtene, urtedressing og resten av dillen til retten.

Tips fra kokken: Du kan også steke fisken i smør i en stekepanne på middels varme i 1–2 minutter på hver side for ekstra god smak og mindre oppvask.