



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sukkersaltet laks med asparges og smørsaus

Sukkersaltet laks

270 g laksefilet

2 ss sukker ^B

2 ss salt ^B

Kokte poteter

350 g poteter

Smørsaus

1 pakke smørsaus

Asparges

1 bunt asparges

Tilbehør

1 stk sitron

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Sukkersaltet laks:** Bland sammen 2 ss sukker og 2 ss salt i en skål, og vend fisken i blandingen. La fisken ligge i blandingen i 15–20 minutter. Skyll fisken i kaldt vann, og tørk den lett.

3. **Kokte poteter:** Kok potetene i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

4. **Smørsaus:** Hell sausen over i en liten kjele, kok opp på middels varme under omrøring.

5. **Asparges:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kutt bunnene av aspargesen, og kast dem. Kok aspargesen i 2–3 minutter, og hell av vannet.

6. **Sukkersaltet laks, fortsettelse:** Ha fisken i en smurt ildfast form, og krydre den med pepper. Stek fisken i ovnen i 8–12 minutter, eller til den flaker seg ved et lett trykk med fingeren. Steketiden avhenger av tykkelsen på fisken.

7. **Servering:** Kutt sitronen i båter, og server båtene til retten.



TIPS!

Laksen kan pannestekes. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek fisken i 3–4 minutter på hver side, eller til den har en lett rosa kjerne.