



Stegt laks med kartofler, asparges og citroncreme

Ingredienser

Laks

4 laksefileter
1 spsk. olivenolie
Salt og peber

Tilbehør til laks

2 bundter asparges
1 spsk. olivenolie
500 g. kartofler Salt

Citroncreme

3 dl. fraiche/syrnet fløde
Citronskal fra en citron
Citronsaft
1 bundt frisk dild
1 bundt purløg
½ tsk. salt
½ tsk. peber

Tilberedning

Laks

Giv laksebøfferne lidt salt på både skindsiden og kødsiden, og lad dem hvile i fem minutter. Smelt lidt olivenolie på en pande, og læg ud med ret god varme. Læg laksebøfferne på panden med skindsiden nedad, så skindet bliver stegt sprødt. Tryk let ned på fisken, så skindet bliver stegt.

Steg nu laksestykkerne i cirka 5-7 minutter på den side, inden du vender dem om. Pandestegt laks steges færdige i et minuts tid på kødsiden, og tages derefter straks af panden.

Tilbehør til laks

Kog kartoflerne, med skræl, i let saltet vand til de er møre.

Skyl asparges og knæk enden af. Steg asparges i olivenolie på en varm pande.

Citroncreme

Hak purløg og dild fint. Riv skallen af en citron og brug saften fra en halv citron.

Bland nu cremefraiche, citronskal, salt, peber, finthakket dild og purløg - smag til med citronsaft.

Servering

Anret laksebøf, kartofler og asparges på en tallerken. Hæld citroncreme over de lune asparges.