



Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

bild saknas

STEKT LAX MED POTATIS, SÅS, GURKA

Ingredienser

1 bit lax (*portionsbitar*)/portion
margarin, flytande
citronpeppar
potatis (*till så många som ska äta*)
1/2 burk crème bonjour cuisine
(*Scharlottenlök & Gräslök*)
1 st gurka
1 st citron

Gör så här

- * Tina laxfiléerna.
- * Skala och koka potatisen.
- * Torka av laxen och krydda med citronpeppar.
- * Stek fiskarna i lite flytande margarin i en stekpanna, ca 5-6 minuter per sida.
- * Skölj gurkan och hacka den i småbitar.
- * Tvätta citronen ordentligt och skär upp den i klyftor.
- * Tag upp laxfiléerna, och rör ner 1/2 burk crème bonjour cuisine i pannan. Låt puttra ett litet tag under omrörning.
- * Servera laxfiléerna med kokt potatis, sås, hackade gurkor och citrunklyftor.