

inköpslistan.se

Av: Catarina Boyde

Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

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 óch citronklyftor.