

Dampet laks med agurksalat, poteter og saus

En deilig middagsrett. Dampet laks med agurksalat, potet og saus. På en mørk vinterkveld kan denne retten minne oss om en sommer som kommer i en ikke for fjern fremtid. Bon Appetit!

Oppskrifter gir 4 porsjoner.

Ingredienser:

- 600 g laksefilet med skinn
- 2 store agurker
- 1 dl vann
- 4 ss blank eddik
- ½ ts salt
- ½ ts pepper
- litt søtningsmiddel
- 12 stk små poteter
- 1 beger mager kesam
- 1 ss tørket dill
- 1 ss sitronsaft
- 2 ts sitronpepper

Fremgangsmåte:

- Del laksen opp i 4 like biter à 150 gr.
- Kok opp en gryte med litt vann og salt. Legg i fisken og la den trekke i 10-12 minutter på veldig svak varme.
- Skyll agurkene og del dem i skiver med en ostehøvel eller på et rivjern.
- Bland sammen vann, eddik, salt, pepper og smak til med søtningsmiddel. Hell denne blandingen over agurkene og sett dem i kjøleskapet. (Den blir best om den står et døgn for å trekke til seg smak).
- Skrell og kok potetene i ca 15-20 minutter til de er møre (kommer an på størrelsen når man koker dem).
- Bland sammen kesam, tørket dill, sitronsaft og sitronpepper, rør godt og smak til med litt salt og pepper.