

Dampet laks med agurksalat, potet og saus

Oppskriften 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 de 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, og rør godt. Smak til med litt salt og pepper.