



LAKSEPASTA MED SITRON OG AGURKSALAT

6A, FERNANDA NISSEN SKOLE

INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

LAKSEPASTA

500 g	Laks
220 g	Fullkornpasta
0.5 stk	Sitron
1 klype	Salt og Pepper

AGURKSALAT

1 stk	Agurk
2 ss	Eddik
1 ss	Sukker
1 ts	Pepper
1 ts	salt
4 ss	vann

SLIK GJØR DU:

- 1** Kok opp vann i kjele. Legg pasta oppi kjelen. Følg anvisningen på pakken for koketid.
- 3** Finn frem en stekepanne og sett den på middels varme. Tilsett litt olje.
- 3** Finn frem laksen og tørk av fisken med tørkepapir før den skal stekes.
- 4** Stek fisken i stekepannen med skinnet ned. 2-3 minutter. La laksen få ligge i fred på pannen.
- 5** Snu laksen til de ulike sidene til den får en gyllen farge på hver side.
- 6** Legg laksestykkene på et tallerken og tilsett salt og pepper og sitronsaft.
- 7** Skjær agurken i tynne skiver og sett det på en tallerken.
- 8** Finn frem en bakebolle. Bland sammen vann, eddik, salt, sukker og pepper.
- 9** Rør til sukkeret er løst opp.
- 10** Vend skivene inn i laken. Lå stå minimum 1 time før servering.