



## LAKS&GRØNT

6A, PASVIK SKOLE

### INGREDIENSER:

Beregnet til 4 porsjoner

- 1 stk brokkoli
- 2 ss eddik
- 6 stk poteter (lokalprodusert)
- 1 ss smør
- 5 ss vann
- 400 g laksefilet
- 3 ss olje
- 3 ts balsilikum
- 1 stk agurk
- 1 ts salt
- 1 stk gulrot
- 1 ts pepper

### SLIK GJØR DU:

1 Skrubbe potetene godt og del de i båter. Bland med olje og krydder og stekes i ildfast form midt i ovnen i 20 minutter på 225 grader.

Stek laksen i stekepanne med litt smør, snu laksen etter 3-4 minutter og stek videre til den er gjennomstekt.

Skrell gulrot og del i fine skiver og kok de til de er møre.  
Del brokkolien i små buketter og kok til de er møre.

Del agurken i tynne skiver med en ostehøvel og bland sammen eddik, vann og krydder. Bland sammen.

Velbekomme!