

STEIKT LAKS MED GRATINERT ROMANESCOSALAT OG ROTPURE

Ein passende laksefilet per person
Salt pepar, sitronsaft, olivenolje og balsamicoeddik

Ein halv liten romanescosalat per person
Salt til koking, olivenolje og riven ost til gratinering

Rotfrukter, f.eks. sellerirot og persillerot
Salt, smør og kanskje litt fløyte/kesam/tyrkisk yogurt

Steik laksen med skinnsida ned. Ha litt sitronsaft, ei lita stripe med oliven olje og balsamicoeddik over fileten. Snu fileten og fres den krydra sida ein augneblink, snu så tilbake på skinnsida og la fisken steike ferdig på låg varme.

Forkok dei halve romanescosalatane (i salta vatn, 8-10 minutt) , legg dei over i ei eldfast form, med t.d. rapsolje i botnen, hell litt olivenolje over salaten og strø riven ost over til slutt. Gratiner ca 15 min i 200°C. Eg slumsa slik at ein god del ost enda på botnen i forma, der laga det seg sprøe osteflak som gjorde seg som anretning over rotpureen (sjå bilde).

Kok rotfruktene (eg brukte ein bit sellerirot og eit par persillerøter) i 15-20 minutt i salta vatn. Lag så ein pure smaksett med peppar, ein klump smør og litt tyrkisk yoghurt.

