

Oppskrift

Kokt laks med aspargesbønnesalat



1

Kok opp vann, salt, eddik, pepper, laurbær, samt grønnsaker i terninger.

La buljongen trekke i ca en time, før den siles.

2

Del laksen i porsjonsstykker á 100 g. Varm opp igjen buljongen og trekk laksen forsiktig i den, ca 2 minutter. La fisken renne av seg på kjøkkenpapir.

3

Kok opp vann, og kok aspargesbønnene al dente.

4

Pisk sammen eddik, sennep, olje og løk, smak til med salt og pepper.

Ingredienser

Laks	1 kg
Vann	4 liter
Salt	20 g
Purre	1 stk

Gulrot	1 stk
Pepperkorn	10 stk
Hvitvinseddik	0,5 dl
Laurbærblad	2 stk
Aspargesbønner	800 g
Sjalottløk, hakket	4 ss
Hvitvinseddik	4 ss
Ekstra virgin olivenolje	8 ss
Sterk dijonsennep	1 ts
Salt og pepper	