**Stekt ørret**

Til denne oppskriften kan du enten bruke koteletter eller filet. Du kan også velge mellom ørret eller laks. Her bruker jeg krydder fra vår egen serie. «Gladlaksen» som er et laks- og ørretkrydder. Dette er et fantastisk fiskekrydder til rød fisk. Du finner det i nettbutikken vår.

Du kan selvfølgelig bare bruke salt og pepper om du ønsker. Serveres kun med agurksalat, kokte poteter og rømme. Slike middager trenger absolutt ikke noe mer.

**Du trenger**

(Til 4 personer)

**Agurksalat**

1 stk. agurk

4 ss vann

2 ss eddik, 7 % , eventuelt eplecidereddik

1 ss sukker

0,5 ts salt

0,25 ts pepper

**Til fisken**

800 gram ørret i skiver eller filet, kan også bruke laks

Gladlaksen fra vår egen krydderserie

Salt etter ønske

Smør/margarin til steking

**Tilbehør**

Rømme

Kokte poteter til 4 personer

**Slik gjør du**

Sett potet på kok

Bland sammen laken til agurksalaten. Kutt agurk i tynne skiver med ostehøvel eller mandolin. Bland agurk sammen med laken. La stå fram til servering

Krydre begge sider av fisken med Gladlaksen og litt salt. Jeg bruker en liten klype med Gladlaksen på hver side. Salt er etter eget ønske

Smelt smør eller margarin i en panne, helst grillpanne. Stek fisken på begge sider i 3-4 minuttet på medium varme. Her er det litt forskjeller etter tykkelse.

Server ørret med agurksalat, rømme og kokte poteter