

Stegt laks med ristede gnocchi, broccoli og parmesan

Hurtig og sund ret til 2 personer

Ingredienser

2 stykker laks
400 gram gnocchi
½ broccoli
2 fed hvidløg, skåret i fine skiver
4 forårsløg
25 gram parmesanost – revet
Citron



Steg de rå gnocchi på en varm pande med god olivenolie til de er gyldne og lækre. Tilsæt skiver af hvidløg og steg dem gyldne uden at branke. Skyl og skår broccoli og forårsløg i tynde skiver, og kom det på paden sammen med gnocchi og hvidløg og steg videre i et par minutter. Tilsæt halvdelen af parmesanen og vend rundt.

Steg laksen på skindsiden ved høj varme i 3-4 minutter og derefter 1 min på den anden side.

Anrettes på tallerkener, drys det sidste parmesan og lidt salt, peber og citronsaft.

Serveres med et glas koldt Riesling: Krystalklar i farven og med en duft af urter. Smager af kandiserede citrusfrugter, Afbalanceret og stor friskhed. Kompleks i aroma, fyldig smag og stort modningspotentiale.

Tysk kvalitets riesling, med en meget ren, forfriskende og naturlig syre. Fremragende mad-vin, der går til mange forskellige retter.

