



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Røget laks med dildkartofler og peberrodsdressing

## Dildkartofler

½ stk citron  
400 g kartofler, små  
½-1 pk dild, frisk

## Peberrodsdressing

1/ stk peberrod frisk  
1 dl creme fraiche

## Salat og laks

1 stk hjertesalat  
200 g røget laks (har været frosset)

## Chiliagurker

1 stk skoleagurk  
½ stk citron  
½ tsk chiliflager

## Det skal du selv have

salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>  
olivenolie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- 1. Dildkartofler:** Skær strimler af skallen på ½ citron med en kartoffelskræller eller skarp kniv. Del kartofler i halve og kog dem i vand tilsat 1 tsk salt sammen med citronskal ca. 10 min.
- 2. Peberrodsdressing:** Skræl peberrod og riv på den mellemfine side af rivejernet. Bland med creme fraiche og smag til med lidt salt og evt. peber.
- 3. Salat og laks:** Skyl og tør salaten og riv den i grove stykker. Læg salaten på et fad eller en tallerken og fordel laks oven på. Krydr med friskkværnet peber.
- 4. Chiliagurker:** Skær agurk i stave og drys med chiliflager og lidt groft salt. Skær resten af citronen i skiver og læg ved.
- 5. Dildkartofler, fortsættelse:** Hæld vandet fra og fjern citronskal. Tilsæt 2 spsk olivenolie, krydr med salt og peber og pres saften af det afskallede citron over. Klip dilden over til sidst og bland godt.
- 6.** Servér laksesalat sammen med dildkartofler, chiliagurker og peberrodsdressing.