



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 18%

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 ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b 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.