



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



20 MIN. TILBEREDNING

# Røget laks med dildkartofler og peberrodsdressing

## Det skal du bruge

500 g kartofler  
½ stk citron  
1 drys dild  
1½ spsk høllet peberrod  
3 spsk creme frisk  
1 stk hjertesalat  
300 g laks røget  
½ stk agurk  
½ tsk chili flager/knust

## Du skal selv have:

Olivেনolie, Peber, Salt

## Fremgangsmåde

- 1 Skær kartoflerne i halve og kog dem i vand tilsat ¼ tsk salt i ca. 10 min. sammen med citronskalflager af ¼ citron (brug en skarp kniv eller kartoffelskræller).
- 2 **Dildkartofler:** Hæld vandet fra, fjern citronskal. Tilsæt 1 spsk olivenolie, krydr med salt og peber og pres saft fra ¼ citron over (gem resten til agurkerne). Klip dilden over til sidst og bland godt.
- 3 **Peberrodsdressing:** Hak 1½ spsk peberrod fint. Bland med 3 spsk creme frisk og smag til med lidt salt og evt. peber.
- 4 Skyl og tør salaten og riv den i grove stykker. Læg salaten på et fad eller en tallerken og fordel laks oven på salaten. Krydr med friskkværnet peber.
- 5 **Chiliagurker:** Skær agurk i stave og drys med ½ tsk chiliflager sammen med lidt groft salt. Skær resten af citronen i skiver og læg ved.
- 6 Server dildkartoflerne til den røgede laksesalat sammen med chiliagurker og dressing.

## Allergener

Fisk, Mælk, Svovldioxid

## Vidste du at...

Vi altid skriver antal holdbarhedsdage inkl. leveringsdagen på hver opskrift. På den måde kan du planlægge, i hvilken rækkefølge retterne bør spises.

Du kan bruge anbefal-linket på dine sider, så både du og dine venner kan få en god deal.



## Næringsværdier

Energi pr. portion:	2.597 kj / 621 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	29,4 g
heraf mættede fedtsyrer	5,0 g
Kulhydrat	50,0 g
heraf sukkerarter	7,1 g
Protein	39,1 g
Salt	5,0 g
Kostfibre	6,4 g