



2 PORTIONER



5 DAGES HOLDBARHED



15 - 20 MIN. TILBEREDNING

Røget laks med dildkartofler og peberrodsdressing

Det skal du bruge

400 g kartofler
½ stk citron
½ pakke dild, frisk
⅓ stk peberrod frisk
½ dl creme fraiche
1 stk hjertesalat
200 g røget laks (har været frosset)
1 stk skoleagurk
½ tsk chiliflager

Du skal selv have:

Olivenolie, Peber, Salt

Fremgangsmåde

- 1 Skær strimler af skallen på ¼ citron med en kartoffelskræller eller skarp kniv. Del kartofler i halve og kog dem i vand tilsat ½ tsk salt sammen med citronskal ca. 10 min.
- 2 **Dildkartofler:** Hæld vandet fra og fjern citronskal. Tilsæt 1 spsk olivenolie, krydr med salt og peber og pres saften af det afskallede citron over. Klip dilden over til sidst og bland godt.
- 3 **Peberrodsdressing:** Skræl peberrod og riv på den mellemfine side af rivejernet. Bland med creme fraiche 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. Krydr med friskkværnet peber.
- 5 **Chiliagurker:** Skær agurk i stave og drys med chiliflager og lidt groft salt. Skær resten af citronen i skiver og læg ved.
- 6 Servér laksesalat sammen med dildkartofler, chiliagurker og peberrodsdressing.

Allergener

Fisk, Laktose, 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:	2.084 kj / 498 kcal
Indhold	Pr. portion
Fedt	26,8 g
heraf mættede fedtsyrer	5,8 g
Kulhydrat	39,0 g
heraf sukkerarter	6,2 g
Protein	25,3 g
Salt	3,5 g
Kostfibre	4,9 g