


Pensionärsrabatter & seniorrabatter - Smart Senior > Mat- & dryckestips > Recept > Varmrökt laxsallad med sparris och gräslökssås



Varmrökt laxsallad med sparris och gräslökssås

 Spara i dina favoriter

Ta del av erbjudandet

En enormt god varmrökt laxsallad med sparris på två vis, en god gräddfilssås med gräslök och massa annat gott. Ett måste till sommarens luncher eller middagar.

Så här gör du:

1. Lägg äggen i kokande vatten och koka i 7 min. Kyl av i kallt vatten och skala försiktigt.
2. Blanda gräddfil, smetana, fint hackad gräslök och smaka av med citron och salt.
3. Skär av nedersta delen på sparrisen som är lite hård. Dela sedan sparrisen på mitten. Den delen med knoppen på delar du på mitten igen och steker i smör i ca 2 min. Salta och låt svalna av. Den andra delen strimlar du fint och sparar till senare.
4. I en stor skål lägger du grovt hackad romansallad, mâchesallad, tunt skivad rädisa, tunt skivad rödlök och den fint hackade råa sparrisen. Häll 2 matskedar av såsen i salladen och rör runt. Lägg upp på tallrik.
5. Toppa salladen med den stekta sparrisen, ägg, en halv avokado, lax och lite mera sås.

[Klicka här för att ladda ner receptet som pdf >>](#)

Ingredienser

Vintips till detta recept - Mirabeau En Provence Azure >>

Receptet är för två personer.

- 2 st bitar varmrökt lax
- 1 romansallad
- 1 mâchesallad eller liknande
- 1 knippe sparris
- 1 avokado
- 1 rödlök
- 1 knippe rädisor
- 2 ägg
- 1 dl gräddfil
- 1 dl smetana
- 1 kruka gräslök
- 1 citron



Bli medlem gratis!

Din mailadress

Nästa steg >>