



bild saknas

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Huvudrätt, Lättlagat

LJUMMEN LAXSALLAD

Ingredienser ▮

600 g lax (*filé*)
6 msk rapsolja
2 st rödlök (*små*)
3 msk vinäger, rödvin
150 g sockerärter
1 st romansallad
150 g spenat
2 st avokado
1 kruka dill

Gör så här ▮

1. Skär laxen i kuber och stek dem i 1 msk av oljan i en stekpanna några minuter. Vänd dem så alla sidor får en stekyta. Krydda med salt och peppar.
2. Skala och finhacka löken blanda den med vinäger och koka upp. Rör ner resten av oljan och smaka av med salt och svartpeppar.
3. Koka upp saltat vatten och koka sockerärtorna i 1 minut. Häll av i durkslag och spola dem kallt.
4. Skär romansalladen grovt, skölj den och spenaten, låt det rinna av ordentligt. Dela och ta ur avokadon ur skalet och skiva den. Lägg upp salladen, laxkuberna, avokado, sockerärter på tallrikar. Skeda över rödlöksvinägretten och garnera med dill.
5. Servera med bröd.