

- ▮ 4 port
- ▮ Fisk, Förrätt, Lättlagat, Vegetariska

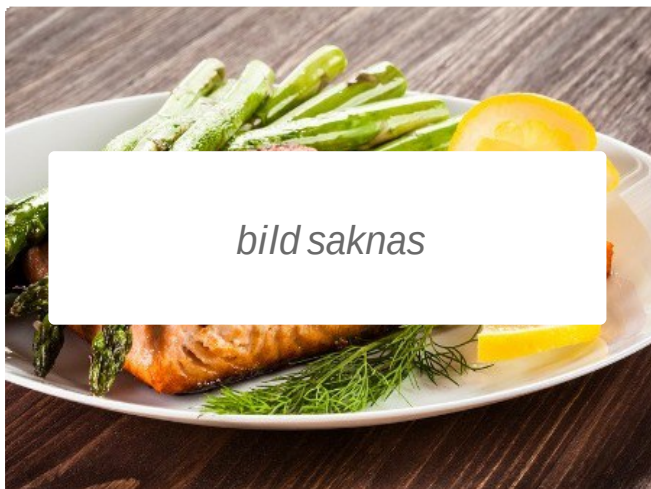


bild saknas

SALLAD PÅ RÖKT LAX MED WASABIDRESSING

Ingredienser ▮

▮ Dressing

- 1 tsk wasabi
- 1 msk ingefära, färsk (*riven*)
- 3 msk soja
- 1 msk risvinäger
- 2 msk rapsolja

▮ Sallad

- 200 g lax (*kallrökt, strimlad*)
- 1,5 liter sallad (*löst packad*)
- 1 dl mynta (*grovhackad*)
- $\frac{1}{2}$ dl koriander (*grovhackad*)

Gör så här ▮

1. Rör ihop ingredienserna till dressingen.
2. Blanda 2 matskedar av dressingen med laxstrimlorna, ställ kallt i 15 minuter.
3. Vänd ihop sallad, mynta och koriander med det mesta av dressingen och lägg upp på tallrikar eller i skålar.
4. Toppa med laxstrimlorna. Droppa lite dressing runt.