

Poke bowl med laks

Opskrift til 1 portion

Se opskrift på [syltede rødløg](#) her.

Samlet tid

20-25 minutters tid

Ingredienser

- 1 god håndfuld spidskål
- 1 håndfuld edamamme (pillede)
- 100 g varmrøget laks
- 1/4 agurk
- 1/2 striml forårsløg
- 1 håndfuld revet gulerødder (køb evt færdigrevet eller riv dem selv)
- 2 spsk. hytteost
- 2 spsk. syltede rødløg
- 1 spsk. sorte sesam eller nigellafrø
- lidt salt og peber til toppen

Gomadressing (svarer til 4-6 bowls)

- 3 spsk. sesam
- 4 spsk. mayo
- 1 spsk. hvidvinseddike
- 1 spsk. soya
- 1 tsk. sukker
- 2 spsk. citronsaft

Sådan gør du

1. Hvis ikke du har syltede rødløg på lager, eller har købt dem færdiglavede – så start med at lave disse
2. Rist sesamfrø til din dressing. Enten i ovnen, på et stykke bagepapir ved 200 grader i 7-8 minutter. Eller på en tør stegepande i nogle minutter på hver side.
3. Snit spidskål fint og kom i en skål
4. Hæld edamammebønner i en skål, kom kogende vand over så de tør op. Kasser vandet og hæld bønnerne ned til spidskålet.
5. Fjern laksen fra skindet og kom i skålen
6. Skær agurk og forårsløg og kom ved
7. Kom gulerødderne og hytteosten ved
8. Tag et par skefulde af de syltede rødløg og kom ved
9. Lav din dressing ved at komme de her ristede sesamfrø i en skål (eller noget du kan komme din stavblender i, jeg bruger et plastik decilitermål). Tilsæt resterende ting og blend
10. Hæld dressing over salaten og top med sorte sesam eller nigellafrø + lidt salt og peber