

Salat med laks

Opskrift til 2-4

Her er nok til 2 personer som hovedret, hvis salaten spises alene. Eller til 4 hvis den er et tilbehør eller spises sammen med andre salater og evt. en skive brød.

Forberedelsestid

15 minutter

Samlet tid

15 minutter

Ingredienser

- 2 hjertesalat (250 g)
- 2 pakker varmrøget laks i alt 250 g
- 1/2 agurk
- en lille håndfuld frisk dild
- 1 dl frosne ærter
- 2 spsk. pinjekerner

Dressing

- 3 store spsk. creme fraiche
- 2 spsk. mayo
- 1 spsk. citronsaft
- 1 håndfuld frisk dild og purløg, finthakket
- 1/2-1 tsk. salt og lidt peber

Sådan gør du

1. Skyl salat og dup det tørt, snit det groft og læg det på et fad
2. Bland din dressing sammen i en skål
3. Kom laks ud over salaten, jeg plukkede det blot og lagde det lidt rundt i bunker
4. Skær agurk i mindre stykker, jeg flækkede den – skrabe det våde ud og skar den i skiver.
5. Anret agurk og dressing samt frisk dild rundt omkring på salaten.
6. Hæld kogende vand over ærterne og lad dem tør op et minuts tid, hæld det væk igen og kom ærter over saltet.
7. Rist pinjekerner på en tør pande til de får lidt farve og top salaten med disse