

Røget laks med peberrodsdressing



Laks og peberrod kan bare noget helt specielt sammen.

Det vil du opdage, når du prøver denne forret, den er både frisk og velsmagende på samme tid.

Lækker forret på et kvarter – så nemt er det.

Det skal du bruge til 4 pers.

1 stk. lakseside
eller
4 stk. laks
(varmrøget uden krydderier)

Dressing

1 bæger cremefraiche
1/2 bæger revet peberrod
1 spsk. sukker
Fintrevet skal af 1/2 citron
Saft af 1 citron
Salt og peber

Pynt

1 bakke blandet salat
1 bundt hvide eller
1 bundt grønne asparges
3 stk. citroner

Sådan gør du

Start med at skylle salaten og stil den til afdrypning.

Knæk den hårde bund af aspargsen. Anvender du friske hvide asparges, skal de skrælles og skæres i ca. 4 cm stykker. De grønne asparges overhældes med kogende vand, deles efterfølgende i 2 stykker og køles ned.

Vask citronerne godt og riv skallen af 1/2 citron fint. Hak halvdelen af peberroden fra bægeret så fint som muligt.

Bland cremefraiche, fintrevet citronskal, finthakket peberrod og sukker. Rør godt og smag herefter til med citronsaft, salt og peber.

Anret den varmrøget laks på salaten og pynt med asparges og citronbåde. Server med peberrodsdressing og et godt stykke flutes.

Velbekomme

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk