

Lax och potatissallad med mynta



Till 10 personer:

2 kilo kokt färskpotatis.

1 knippe dill.

2 knippe rädisor.

1 salladshuvud.

3 stycken avocado

400 gram strimlad kallrökt lax.

Dressing:

2 stycken limefrukter 4 matskedar pressad limesaft.

Rivet skal från en limefrukt.

2 teskedar dijonsenap.

1 ½ matsked raps eller solrosolja.

2 matskedar vatten.

4 matskedar hackad färsk mynta.

2 teskedar salt

Nymald svartpeppar.

Gör så här:

Tvätta och skrubba färskpotatisen med en borste.

Koka färskpotatisen med salt och rikligt med dill i ca 15 minuter.

Häll av vattnet och låt potatisen svalna.

Gör dressingen:

Finhacka myntan.

Vispa ihop senap, limesaft och limeskal.

Vispa sedan ner oljan droppvis.

Blanda till sist i vattnet och myntan.

Smaka av med salt och nymald svartpeppar.

Skölj salladen väl och låt den rinna av.

Skär salladen i bitar eller använd hela salladsblad och täck ett stort fat med salladen.

Strimla den kallrökta laxen.

Skiva den kalla potatisen och rädisorna i tunna skivor.

Fördela potatis, rädis-skivorna och den strimlade laxen ovanför salladsbladen.

Droppa tillslut dressingen över lax och potatissalladen.

Dekorera sedan med avocadoklyftor och tunna skivor med lime.

Eller servera avocadoklyftorna bredvid för sig.