

Salat Nicoise med laks

Ingredients

200 g Laks, bages i 10-15 min
2 stk. Æg, koges i 8 min
1 stk. Salathoved, Iceberg
200 g Grønne bønner, koges i let saltet vand i 2 min
10 stk. Cherrytomater
200 g Kartoffler, koges i 15. min
50 g Sorte oliven
1 tsk Dijon sennep
1 spsk Vineddike
3 spsk Olivenolie
1 tsk Sukker
Groft brød



Method

1. Dressing: Pisk sennep, vineddike, olie og sukker sammen til sukkeret er opløst.

2. Forberedelser: Kom laks i ovnfast fad og bag ved 200 gr. i 10 - 15 min.

Kog æggene i 8 min. og skær dem i kvarte.

Kog kartoflerne og skær i mindre stykker.

Nip bønnerne og kog dem i 2 min i letsaltet vand.

Skyl salaten og afdryp den.

3. Tilberedning: Vend salat, kartofler, bønner og tomater.

Del laksen i flager og fordel over salaten.

Pynt salaten med oliven og de kvarte æg

Dryp dressingen over salaten og den er klar til servering med groft brød.

Notes



Vi undlader oftest kartoflerne da vi sjældent har dem i huset.

Source: Føtex Sæson blad (Yield: 4)