FISK

Potatissallad med rökt fisk, rödbetor och pepparrotscreme

Kock: **Karin Walker** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

En fräsch smakrik sallad som passar året runt. Har du rester av rökt fisk så räcker det kanske att toppa salladen med.
Salladen är jättegod med 2 burkar tonfisk i olja också.

Du kan hoppa över rädisor om det inte är vår och säsong ;-)
Servera salladen med ett gott hårdbröd med lagrad ost på!

INGREDIENSER

8-10 små potatisar
3-4 st rödbetor, kokta el. färska
300 g rökta makrillar/rökt lax
4 st ägg
3 st vårlökar/1 dm purjo
1 påse ca 70g salladsmix
5-6 st rädisor

1 st äpple
3 msk kapris /delikatesskapris
3 msk olivolja
1 liten citron, saften av den
färsk dill, persilja eller körvel
salt och nymalen svartpeppar

Pepparrotscreme

3 dl creme fraiche
2 msk riven pepparrot
salt

GÖR SÅ HÄR

1. Koka potatis, rödbetor och ägg om du inte har kokta redan.
2. Rör ihop såsen, smaka av om du vill ha mera pepparrot när den dragit en stund.
3. Rensa fisken om den är hel.
4. Lägg salladsmixen i botten på ett serveringsfat.
5. Dela/klyfta potatis och rödbetor, skala och halvera äggen, skiva löken och skär äpplet i kuber.
6. Bygg salladen på fatet, avsluta med att strö över kapris och hackat kryddgrönt.
7. Blanda olja med citronsaften, ringla över salladen och krydda med flingsalt och nymalen svartpeppar.
8. Ät och njut med en god knäckemacka med lagrad ost på!