



Potatissallad med rökt fisk, rödbetor och pepparrotscreme

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



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 rökt makrill/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!