



SALLAD

Coleslaw med äpple, wasabi och forellrom

Kock: **Monika Österheim** Tid: **20 min** Portioner: **4**



Underbar, fräsch sommarsallad - god till lax, fiskpaté eller som en förrätt. Man kan också blanda ner bitar av lax i salladen. Vilken bra lunchrätt!

Jag fullkomligt älskar den här typen av sallader! Kan det bli nyttigare och fräschare? Jag hade ett par ändbitar färsk lax över och ville ha en matig (lowcarb) sallad till. Jag hittade ett av Lisa Förare Winbladhs gamla recept ur Sydsvenskan som jag sparar. Den blev jättegod!

Lisa påminner i receptet om att sommarens späda vitkål slaknar mycket snabbare än vinterns robusta kål. Vill man ha krispighet kvar ska salladen blandas med dressing strax före servering. Bra tips att tänka på när man gör den på sommaren.



INGREDIENSER

- 400 g (späd) vitkål
- 1 litet syrligt äpple typ granny smith
- 1 msk finskuren gräslök

2-3 msk forellrom (samlingsnamn för olika typer av laxrom)

2 rädisor

dillvippor eller grovt skuren gräslök

Dressing

1 dl majonnäs (helst hemgjord)

2 tsk ljus miso (frivilligt)

1 dl creme fraiche

0.5 msk msk wasabi, ca

1 msk pressad lime

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda ihop ingredienserna till dressing. Smaka av så att dressingen har lagom wasabisting. Skär bort grova stjälkar från kålen och strimla så fint du kan. Skala äpplet och strimla riktigt fint. Vänd runt dressing, kål, äpple och gräslök. Arrangera på ett fat och toppa med forellrom, skivade rädisor och dillvippor eller gräslök.

Fotade innan jag toppade med forellrom, hehe, ibland går det fort :-)

Jag serverade salladen till ugsnbakad färsk lax. Fisken bakade jag snabbt och enkelt i ugnen på 150 grader med olivolja, lime och salt & peppar till ca 50 graders innertemperatur, eller hur rosa du vill ha den. Olivolja och lax smakar mycket bra ihop.