



SALLAD

Lax med blomkålssallad, parmesan & basilikakräm

Kock: **Monika Österheim** Tid: **30 min** Portioner: **4**

En härlig laxsallad med blomkål, grönkål och edamamebönor med parmesan och ljuvlig basilikakräm.



Jag var inbjuden till en lunch hos Mathem för att smaka rätter ur deras matkasse. Den här laxsalladen var en av rätterna.

Bordet var otroligt vackert dukat med kreativa idéer av vår skribent Cattis Legelius.





INGREDIENSER

Lax

500 g laxfilé
0.5 st citron, rivet skal
1 tsk kumminfrön
0.5 tsk chiliflakes
0.5 tsk salt
0.25 tsk råsocker
olivolja

Blomkålssallad

100 g grönkål
olivolja
0.5 blomkål
100 g parmesanost
0.5 kruka persilja
250 g tinade edamamebönor
1 msk olivolja
0.5 citron, saft och skal
salt och svartpeppar

Basilikakräm

0.5 kruka basilika
1 äggula
0.5 msk dijonsenap
1 vitlöksklyfta
1 tsk vitvinsvinäger
1 tsk honung
1 dl rapsolja



2 krm salt, ca
1 krm svartpeppar, ca

GÖR SÅ HÄR

- 1** Blomkålssallad: Skölj grönkålen. Ta bort stammen och strimla bladen. Fräs grönkålsbladen i lite olja i en varm stekpanna så att de mjuknar en aning. Lägg över grönkålen på en tallrik och låt svalna.
- 2** Strimla blomkålen tunt. Grovriv parmesanost och finhacka persilja. Blanda samman med edamamebönor, olja, citronskal och saft i en stor skål. Tillsätt salt och peppar efter smak och blanda om ordentligt. Tillsätt grönkålen när den har svalnat.
- 3** Lax: Skär laxen i kuber. Mortla ihop rivet citronskal, kumminfrön, chiliflakes, salt och socker. Gnid in laxfilén i lite olivolja och fördela kryddblandningen över. Hetta upp olja i en stekpanna och stek laxkuberna på medelhög värme ca 1-2 min på varje sida.
- 4** Basilikakräm: Mixa basilikablad, äggula, dijonsenap, vitlök, vinäger och honung i en blender. Tillsätt oljan i en tunn stråle under konstant mixande tills det binder till en kräm (majonnäslignande). Smaka av med lite salt och peppar. Lägg upp blomkålssalladen på ett fat och toppa med laxkuber och basilikakräm.