



SALLAD

Rökt laxsallad med mozzarella och melon

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



Svalkande och snabb sommarsallad i värmen.

Mozzarellan är len och mjuk, melonen söt och frisk och tillsammans med rivig syrlig vinägrett, pepprig ruccola och smakrika salta krutonger blir några skivor rökt lax en snabb och lyxig sommarsallad.

Har du fler gröna blad i kylan eller i trädgården är det bara att blanda i och njuta.



INGREDIENSER

Sallad

- 200 g kallrökt lax
- 400 g mozzarella (buffel)
- 50 g ruccola
- 0.5 st honungs- eller cantaloupemelon
- 1 st baguette

Vinägrett

0.75 dl rapsolja
2 msk vinäger (röd eller vit)
0.5 tsk hel anis
0.5 tsk socker
0.75 tsk salt
0.5 tsk svartpeppar, grovmalen

Krutonger

0.5 dl olja
1 valfri krydda

GÖR SÅ HÄR

- 1** Vinägrett: mortla eller krossa anisen.
- 2** Lägg anis, socker, salt, malen svartpeppar och vinäger i en skål. Vispa ihop tills sockret och saltet lösts upp. Vispa i oljan lite i taget. Smaka av. Låt dra medan du gör resten och smaka sedan av igen vid servering. Den ska vara rejält syrlig för att balansera resten av ingredienserna.
- 3** Krutongerna Sätt ugnen på 200 grader. Blanda olja med någon örtekrydda du gillar. Om inte din krydda redan innehåller salt, saltar du lite. Riv eller skär brödet i små bitar och blanda med örtoljan. In i ugnen cirka 8-10 min (beroende på storlek) och håll ett öga på dem. Ta gärna ut dem halvvägs och vänd. De ska få färg och vara knapriga. Häll upp på hushållspapper och låt svalna.
Du kan också rosta brödsivor i ugnen på samma sätt och sedan skopa upp salladen på skivorna när du äter.
- 4** Skiva melonen tunt eller skär i små bitar.
Skölj ruccolan. Skär eller dra mozzarellan i munsbitar. Skär laxen i mindre bitar eller tunna skivor.
- 5** Blanda ruccola och ost med vinägretten. Blanda i melonen. Lägg upp på ett stort fat. Lägg på laxen och dekorera med några krutonger. Servera resten av krutongerna bredvid så de håller sig knapriga.