



Sallad med krossad gurka, varmrökt lax och senapsdressing

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

Fräsch och snabb ljummen sallad med varmrökt lax, krossad gurka, smörkokta rädisor, avokado, rödlök och en rivig sötstark senapsdressing. Vill man kokar man ett par potatis till.

Krossad gurka eller smashed som det kallas på engelska är supertrendigt just nu. Jaha, en ny grej man ska göra och vad är det för skillnad mot de vanliga gurkskivorna? Jättestor skillnad, vill jag påstå. Gurkan har fått bank så den är saftigare, sådär lätt mosad på sina ställen. Dressingen fastnar bättre. Det blir goda krispiga munsbitar. Det ser dessutom riktigt gott ut. Jag är fast. Testa!

Jag drömde till gurkan även till kantarell- och kräftsalladen jag gjorde för ett tag sedan. Äter du lowcarb så använd osötad senap till dressingen. Vill du inte använda Västerviks Senap tar du din egen favorit men gärna sötstark. Jag tycker att just den här fantastiska senapen gör hela rätten och den är vår favorit. Gillar du inte senap, gör en söt vinäggrett med lite riv i helt enkelt.



INGREDIENSER

Sallad

2 st gurkor, normalstora, rumstempererade
1 st stor rödlök el 2 små
1 st mogen avokado
250 g rädisor utan blast
3 klickar smör
1 nypa salt
2 stjälkar dill

Servering

800 g varmrökt lax med skinn ? ca 500 g utan skinn
8 st potatisar (frivilligt)

Dressing

3 msk västerviks senap stark (finns två varianter)
3 msk vit balsamvinäger
1 dl rapsolja eller annan neutral olja
0.5 dl (riktmärke) vatten att späda med
1 nypa salt
2 varv nymald svartpeppar



GÖR SÅ HÄR

- 1 Om du väljer att ha potatis till börjar du med dem. Skala och sätt på potatisen.
- 2 Sätt ugnen på 80-90C för att värma laxen en aning. Sätt in den.
- 3 Dressing: Lägg senap i en vispskål. Tillsätt vinäger och vispa ihop. Tillsätt oljan i omgångar, först droppvis medan du vispar. Späd med lite vatten. Smaka av med salt och svartpeppar. Dressingen ska vara ganska tjock eftersom gurkan släpper en del vatten.
- 4 Skölj, ansa och halvera rädisorna. Lägg dem i en kastrull med smör och en nypa salt. Låt dem puttra några minuter i smöret, de blir helt ljuvliga. Häll av dem i en sil eller durkslag.
- 5 Skär av ändarna på gurkorna. Lägg dem på en skärbräda och krossa dem genom att banka med t ex botten av en kastrull. De delar sig gärna i fyra delar på längden. Ta en tesked och skrapa bort frön och det mittersta. Bryt sedan de krossade bitarna i lagom munsbitar, i olika storlekar. Det ska se slarvigt ut, några större, några mindre.

6

Klipp lite dill. Skiva löken. Blanda ihop salladen. Skär avokadon precis före servering så att den håller sig grön.

7

Servera dressingen och laxen bredvid (och eventuellt kokt potatis). Det är bättre att blanda ihop allt på tallriken så som man vill ha det.