TAREQ TAYLORS SOTADE GRAVLAX MED SENAP- & ÄPPELSALLAD

4 PORTIONER, 45 MIN

Ingredienser

ca 200 g gravlax i hel bit

1 syrligt äpple

7-8 cm gurka

1 banan schalottenlök

2 msk sötstark grov senap

Färsk dill för garnering

Gör såhär:

1. Ta av skinnet från laxen och skär den i bitar om ca 3x3 cm. Sota laxbitarna i en het stekpanna utan fett och låt sedan laxbitarna svalna på en tallrik.

2. Strimla äpple, gurka och lök mycket fint och blanda samman med senap i en burk.

3. Toppa den sotade laxen med salladen och garnera med färsk dill.



ELITE HOTELS
OF SWEDEN