



**Cæsarsalat med laks**

Næsten klassisk cæsarsalat tilsat ekstra sommergrønt og laks i stedet for kylling.



Bedøm opskrift



45 min



Jun – Okt



Dagligt grønt



Lav på laktose

## Ingredienser

4 pers.

### Brødcroutoner

2 skiver surdejsbrød

½ dl olivenolie

flagesalt

### Laks

4 laksefileter uden skind og ben

salt og peber

### Cæsardressing

1 pasteuriseret æggeblomme

1 spsk citronsaft

1 tsk dijonsennep

1 fed hvidløg

½ dl olivenolie

salt og peber

### Cæcarsalat

2 hjertesalater

50 g hel parmesanost

1 agurk

1 bundte **radiser**

1 bundte **kørvel**

*Opskrift og styling: Lone Kjær. Fotograf Line Falck*

# Tilberedning

- 1 Skær brødet i tern. Vend brødet med olie og fordel dem på en bageplade med bagepapir. Rist brødene i ovnen ved 180 grader i ca. 10 min. til de er sprøde. Drys med salt.
- 2 Læg laksen i et smurt ovnfast fad. Krydr med salt og peber og steg i ovnen i ca. 15 min. til laksen deler sig i flager.
- 3 Pisk æggeblommen tyk og luftig med citronsaft og sennep. Tilsæt presset hvidløg og pisk olien i under omrøring indtil dressingen tykner. Smag til med salt og peber.
- 4 Skyl salaten og slyng den tør. Vend salaten med dressing og revet parmesanost. Skær agurk i brede spåner med en kartoffelskræller. Snit radiserne og hak kørvel. Anret salaten med agurk, radiser, laks i flager og croutoner og top med kørvel.



## Tip

Salaterne kan også grilles. Halver salaterne, skyl og afdryp. Pensl salaten med olie og grill ca. 3 min. til de får farve.

