



Perlebyg med rygeost, grønt og laks

Appetitlig salat som et friskt indslag på dit brunchbord. Koger du perlebyg i forvejen, tager salaten ingen tid at lave.



Bedøm opskrift



45 min



Apr – Jun



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

12 asparges, grønne

200 g perlebyg

Grøntsagsbouillon til kogning

1 bundt radiser

1 agurk

1 lille håndfuld krydderurter fx dild, purløg, basilikum, grøn

2 spsk. ekstra jomfru olivenolie

100 g rygeost, evt. ricotta eller fetaost

200 g varmrøget laks

Salt og peber

Opskrifter og styling Lone Kjær

Foto Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Knæk den nederste træede ende af asparges (der hvor de knækker naturligt) og skær asparges i snitter på ca. 3 cm.
- 2 Kog perlebyg i bouillon som angivet på emballagen. De sidste 2 minutter koges aspargessnitterne med. Kasser kogevandet og afdryp.
- 3 Skær radiser i skiver og agurk i små tern. Hak krydderurterne.
- 4 Vend perlebyg med asparges, radiser, agurk og krydderurter. Dryp olien over og anret på et fad med små klatter rygeost og flager af varmrøget laks. Krydr med salt og peber.

