

Tricolor pastasallad med torkade tomater och CAMBOZOLA



Ingredienser för 4 personer

Pommes

600 g sötpotatis
Country-Potatoekrydda
2 msk olivolja

CAMBOZOLA-majonnäs

200 g CAMBOZOLA
100 g tjockflytande
yoghurt
100 ml kefir
1 msk färsk citronsaft
2 msk söt senap
2 äggulor
salt, peppar, nymald

Pocherad lax

600 g laxfilé
2 msk Darbo Naturrein
lingon 100 ml
vitt vin
12 tandpetare

Tillagning:

Förvärm ugnen till 170 °C cirkulationsluft. Skala sötpotatisen och skär den i pommes-stavar, smörj in dem i olivolja, krydda och fördela på bakplåt täckt med bakplåtspapper. Tillaga i ugn i ca 20–25 minuter.

Skär bort kanterna på CAMBOZOLA och skär den i små tärningar. Blanda äggula, senap och citronsaft väl, krydda med salt och peppar, blanda i yoghurt och kefir. Mixa CAMBOZOLA tärningarna med massan i mixern tills att en krämig konsistens erhålls. Skär laxfilén i strimlor. Hetta upp det vita vinet i en panna, tillsätt lingonen, rör om och minska värmen. Rulla ihop de smala laxstrimlorna. Fixera med tandpetare i den nedre hälften. Pochera laxrosorna i vitvinsblandningen i ca 5–7 minuter med locket på. Lägg upp laxrosorna på en tallrik och servera pommes samt CAMBOZOLA-majonnäsen separat.

