

Gravad lax med ljummen potatissallad och CAMBOZOLA, serveras med kavring toppad med CAMBOZOLA och rädisor



Recept för 4 portioner

500 g gravad lax
ca 700 g fast potatis, gärna små
ca 40 g röda mangoldskott
150–200 g **CAMBOZOLA**, rumstempererad
4 kvistar dill, grovhackad
¼ fänkål, hyvlad
10 g gräslök, finhackad
olivolja
vit balsamvinäger
flingsalt & peppar
1 citron, i klyftor

4 skivor kavring
ca 100 g **CAMBOZOLA**
3 rädisor, i tunna skivor

GÖR SÅ HÄR:

Koka potatisen mjuk och låt svalna. Dela potatisarna och lägg i en skål.
Vänd ner mangoldskott, **CAMBOZOLA** i mindre brutna bitar, dill, fänkål och gräslök.
Sväng om med olivolja, balsamvinäger, flingsalt och peppar.

Lägg upp den gravade laxen tillsammans med potatissalladen och toppa med **CAMBOZOLA**. Kavringen med smör, skivad rädisa och skivor av rumstempererad CAMBOZOLA serveras vid sidan av.

Tillagningstid ca 35 minuter.

Ca 2810 kJ, 670 kcal per portion. Protein: 39 g; fett: 44 g; kolhydrater: 27 g.

