LINDA BEN

Dásamlegur forréttur með gröfnum og reyktum laxi



Eldunartími

10 mín

Erfiðleikastig

Auðvelt

Fjöldi

0

Lýsing

Hér höfum við virkilega hátíðlegan forrétt sem er á sama tíma afskaplega léttur og ferskur. Fullkominn forréttur þegar maður vill eitthað létt í maga til dæmis fyrir þyngri máltíðir. Þetta er líka fljótlegur forréttur, en það tekur u.þ.b. 10 mín að smella honum saman.
Grafni og reykti laxinn er borinn fram á salatbeði sem er svolítið ólíkt því hvernig við íslendingarnir erum flest vön að borða grafna og reykta laxinn okkar. Ég hvet ykkur til að prófa því ég er viss um að þessi réttur eigi eftir að koma ykkur skemmtilega á óvart.
Eins og alltaf voru öll hráefni í þessa uppskrift keypt í Krónunni.

Dásamlegur forréttur með gröfnum og reyktum laxi

- Reyktur lax
- Grafinn lax
- Klettasalat
- Agúrka
- 3 stk Radísur
- Ferskt dill
- Graflaxasósa

Aðferð:

1. Raðið klettasaltinu á bakka í hring með gati í miðjunni.
2. Skerið reykta og grafna laxinn í sneiðar, raðið honum ofan á klettasalatið.
3. Skerið agúrkuna í þunnar sneiðar langsum, gott að nota ostaskera t.d.. Rúllið svo agúrkusneiðunum upp í kuðunga.
4. Skerið radísurnar örþunnt og raðið á bakkann.
5. Dreifið fersku dilli víð og dreif á bakkann.
6. Setjið vel af graflaxasósu í skál og setjið skálina í miðjuna á bakkann.

Ef þú prófar þessa uppskrift þá þætti mér svo vænt um að heyra frá þér! Skildu eftir skilaboð hér fyrir neðan, eða taktu mynd og merktu mig á Instagram @Lindaben
Fylgistu með á Instagram!
Fylgstu með á Tiktok!
Njótið vel!
Ykkar

Hráefni

—

Leiðbeiningar

1.