

Varmrøget laks med peberrodkartofler

Let måltid for 4 personer eller forret til mindst 6 personer

Ingredienser

400g små kartofler - kunne være aspargeskartofler

2 spsk revet peberrod

4 spsk mayonnaise

4 forårsløg skåret tyndt

4 – 500g varmrøget laks

Salt og peber

1 citron skret i kvarte hhv. femte- eller sjettede dele

Metode

1. Kog kartoflerne og pil dem.
2. Knus kartoflerne groft med en gaffel og bland med resten af ingredienserne, undtagen laksen, og hold retten varm.
3. Server den røgede laks -delt i grove stykker - på toppen på toppen af kartoffelblandingen med citron.