



Salat med varmrøkt laks og cæsardressing

MENGDE: 1 PORSJON TID: 30 MINUTTER ALLERGENER: EGG, FISK, MELK, SENNEP



Ingredienser

Salat

125 g varmrøkt krydderlaks (for eks. Fiskemannen)
125 g isbergsalat
0,5 avokado
0,5 tomat
50 g agurk
20 g rødløk

Cæsardressing

1 egg
1 ts olivenolje
1 ansjosfilet
1 ts sitronsaft
0,5 hvitløksfedd, raspet
0,25 ts Dijon sennep
Salt og pepper
1-2 ss vann
5 g raspet parmesan

Fremgangsmåte

Cæsardressing

1. Begynn med dressingen. Kok egget til det er bløtkokt, rundt 5 minutter.
2. Bland alle ingrediensene, unntatt parmesan, i en beholder. Bruk en stavmikser til å lage en jevn dressing. Tilsett vann til ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
3. Rør inn raspet parmesan i dressingen.

Salat

1. Kutt alle ingrediensene til salaten i ønsket størrelse og bland i en skål, eller legg lagvis på et fat.
2. Server salaten med cæsardressing.

KALORIER : 559KCAL | KARBOHYDRATER : 6,9G | PROTEIN : 45G | FETT : 39G

omhelse.no

Tips

Retten kan enkelt lages uten melk ved å utelate parmesan i dressingen.