

Laksesalat med urtemayo og syltede rabarber

Tilberedningstid
1,5 time

Antal personer
2

Forfatter
Anna's Favoritter

Ingredienser

- 2dl suppehorn
- 75g spinat
- 75g Feldsalat
- 0,5dl hakkede pistaciekerner
- 1 Citron både saft og skal
- 125g varmrøget laks

Urtemayonnaise

- 4 dl urteolie
 - 1 håndfuld basilikum
 - 1 håndfuld persille
 - 4 del rapsolie
- 1 æg
- 2 spsk. citronsaft
- 1 spsk. Dijon sennep
- 1 tsk. salt
- Friskkværnet peber

Syltede rabarber

- 300g rabarber
- 3dl vand
- 3 dl æblecidereddike
- 300g sukker



Fremgangsmåde

Obs. Det er en fordel at have lavet rabarber i forvejen da de har godt at at have stået natten over i køleskabet før de spises.

Urtemayonnaise

1. Lav urteolie ved at blende urter og olie i en kraftig blender, til olien har en ensartet farve uden større stykker af urter.
2. Si urteolien og kom den i en gennemsigtig pose og lad det stå i ca. 1 time til vand og olie har skilt sig fra hinanden.
3. Hæld olien fra over i en høj beholder
4. Tilsæt dijon sennep, citronsaft, æg, salt og peber
5. Med en stavblender blendes ingredienserne til en glat og grøn urtemayo. *(Sørg for ikke at få luft i mayonnaisen imens der blendes)*
6. Langsomt vil der skabes en mayonnaise som er helt glat og smager fantastisk

Syltede rabarber

1. Gør patentglasset rent og skold det med kogende vand.
2. Rengør rabarber godt og skær enderne fra.
3. Skær dem i enten mindre stave eller lange stave, hvor de fylder patentglasset ud i højden.

4. Kom rabarber i patentglasset, så der er minimum 3 cm op til låget.
5. Kog vand, sukker og eddike op i en gryde.
6. Hæld lagen over rabarberne, luk glasset og lad det stå på køkkenbordet, til vandet er afkølet.
7. Kom glasset på køl.
8. Kan spises efter 24 timer og holder omkring 3-4 uger på køl.

Gør salaten klar

1. Kog suppehorn al dente
2. Skær finde små stykker af de syltede rabarber, ca. på størrelse med en kaffebønne.
3. Kom pistaciekerne i en minihakker eller morter og smulder det til små fint hakkede stykker
4. Riv citronskal
5. Smulder den varmrøget laks i mindre mundrette stykker
6. På en tallerken kommes først pasta i bunden herefter spinat og feldsalat.
7. Hæld citronsaft ud over salaten
8. Pynt salaten med stykker af laks og syltede rabarber
9. kom dressing ud over salaten og drys med både pistacie og citronskal.