

Rökt laxsallad med vaktelägg, ost och hjortrondressing.

Jag älskar enkel och fräsch påskmat. Som den här gudomliga salladen med små fina vaktelägg, rökt lax och god ost. Vill man kan man ringla på lite härlig hjortrondressing som verkligen är pricken över i!

De otroligt vackra vakteläggen är absolut finast att lägga i salladen med skalet på, så får var och en skala sina ägg, ett härligt inslag under påskmiddagen.



4 PORTIONER



15 MIN

Påsk

Sallad

Fisk

Hjortrondressing

Ingredienser:

2 1/2 dl crème fraîche

1 dl hjortronsylt

Salt och peppar

Gör så här:

1. Blanda samman alla ingredienser och låt stå kallt minst 30 minuter innan servering.

Laxssallad

Ingredienser:

12 vaktelägg

400 g rökt lax

65 g mangold

2 fasta päron

250 g dessertost (välj den du gillar bäst, kanske en mild brie eller en lite mer kraftfull mögelost)

Krasse

Färsk bladpersilja

Gör så här:

1. Koka upp rikligt med vatten. Sänk ner vakteläggen i det kokande vattnet. Koka äggen i tre minuter. Lägg sedan äggen till en skål med iskallt vatten och låt dem kylas helt.

2. Rök laxen eller köp färdigrökt lax. Skär i tunna skivor.

3. Lägg upp mangold och lax på ett fat.

4. Skär päronen i bitar och fördela över laxen tillsammans med ost som du skurit i mindre kuber. Toppa med klippt persilja, krasse och vakteläggen.

5. Servera tillsammans med dressing.

Vintips till laxsalladen:



Spara i lista

Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve

Systembolagsnummer: 5244

109,00 kr

Till den röka laxsalladen passar det perfekt med det vita vinet Gustave Lorentz Gewurztraminer Réserve. Vinet har en blommig och frisk doft av aprikos och tropiska frukter. Aromatisk smak med viss restsötma, Inslag av honung, rosor, litchi och päron.

Fler recept till påskbordet:





Ägghalvor med krämig sillsallad

Ta det bästa från två världar och kombinera dem! Blir det sillsallad över? Ställ fram den på bordet i en fin burk och servera med lite gott knäckebröd till

[Läs mer](#)



Pestobröd till påskmiddagen.

Ett riktigt gott pestobröd att servera på påskbordet. Här fyllde jag det med pesto men det går lika bra att ha i fetaost, saltorkade tomater eller oliver!

[Läs mer](#)



Marinerad lammytterfilé med ugnsbakade rotfrukter och gräddsås.

Marinerad lammytterfilé med ugnsröstade rotfrukter och gräddsås passar utmärkt till påskbordets alla läckerheter.

[Läs mer](#)



Kolapaj med vispad hallonpannacotta

En otroligt god kolapaj med vispad hallonpannacotta till. Dessutom har jag smaksatt själva pajfyllningen med en skvätt Jack Daniel's Tennessee Honey!

[Läs mer](#)

Utskrift