

Sallad med halstrad, sesampanerad lax, avokadokräm och rökt majonnäs.

Linnéa har skapat en trerättersmeny för alla stunder då något eller någon finns att fira. Här är receptet på förrätten som består av en härlig laxsallad med sesampanerad lax, avokadokräm och rökt majonnäs!



4 PORTIONER



15 MIN

Sallad

Fisk

Laxsallad med avokadokräm och rökt majonnäs

Ingredienser:

Ca 400 g lax
Sesamfrön
Salt
2 avokado
1 vitlöksklyftor
1 lime
1 dl majonnäs

2 msk rökt olivolja
Vattenkrasse
Pak choy
1 mango
1/2 gurka
Färsk koriander

Gör så här:

1. Skär laxen i kuber och rulla i sesamfrön. Stek hastigt i en het stekpanna. Salta lätt.
2. Dela och kärna ur avokadon. Mixa den slät tillsammans med en vitlöksklyfta, saften från 1 lime och salt.
3. Blanda majonnäs med den rökiga olivoljan.
4. Lägg upp vattenkrasse och pak choy skuren i mindre bitar på ett fat. Skär mangon i små bitar. Skala och skär gurka i små bitar. Lägg lax, mango och gurka ovanpå salladen. Klicka eller spritsa ut avokadokräm och majonnäs. Toppa med lite färsk koriander och sesamfrön.

Två vintips till laxsallad med avokadokräm



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Expedition Torrontés Chardonnay

Systembolagsnummer: 6259

69,00 kr

Till laxsalladen passar det här vita vinet på klimatsmart tetra.
I smaken finns toner av päron, tropisk frukt, blommor och citrus.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

142,00 kr

Ett lite dyrare alternativ är denna Riesling från USA. Passar till rätter med asiatiska inslag och det gör inget om det finns lite kryddhetta i maten. Smaken är nästan torr och frisk med bra balans och inslag av persika, litchi samt en touch av citruszest.

Fler recept till middagsmenyn:



Parmesanrostade rotfrukter med pinjenötter, palsternackspuré och kalvfilé.

Varmrätten till Linnéas tre-rättersmeny som består av kalvfilé med parmesanrostade rotfrukter och palsternackspuré!

[Läs mer](#)



Krämig chokladmousse med romganache.

Som avslut på middagen bjuder Linnéa här på en krämig chokladmousse med romganache.

Läs mer

Utskrift