

Ljummen laxsallad med sesam och rödlöksvinägrett.

En somrig och lättsam rätt på midsommarbordet är denna ljumma laxsallad tillsammans med sin goda rödlöksvinägrett.



30 MIN

Midsommar

Fisk

Sallad

Ljummen laxsallad

Ingredienser:

500 g lax
Olja att steka i
500 g färskpotatis
2 msk sesamolja
Sesamfrön
Saft från 1/2 citron
Salt och peppar
200 g sockerärter
1 knippe rädisor
250 g jordgubbar
Romansallad

Gör så här:

1. Skär laxen i kuber och stek i olja tills de får fin yta runt om.
2. Koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten och låt sedan ånga av. Dela

sedan potatisen i bitar och ringla över sesamolja, sesamfrön och lite citron. Strö över salt och peppar.

3. Blanda samman laxen med potatis, sockerärter, rädisor och jordgubbar.

4. Skär salladen grovt och blanda i den.

Rödlöksvinägrett

Ingredienser:

1 rödlök

1 msk rödvinvinäger

1 msk strösocker

2 msk sesamolja

Salt och peppar

Gör så här:

1. Skala rödlöken och finhacka eller skär den i riktigt tunna skivor.

2. Lägg lök, vinäger och socker i en kastrull.

3. Låt allt koka upp och koka tills vätskan kokat bort.

4. Ta av från spisen och rör i oljan.

5. Smaka av med salt och peppar.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Kung Fu Girl Riesling

Systembolagsnummer: 2690

139,00 kr

Ljummen laxsallad gör sig fint tillsammans med en fruktig Riesling som denna. Vinet har ljuvliga inslag av tropisk frukt, päron, honung, persika, litchi och en touch av citrusblom.



Vilka butiker har drycken?

Lägg i inköpslista

Nederburg The Winemasters Organic Chenin Blanc

Systembolagsnummer: 5401

79,00 kr

Ett annat vin som passar utmärkt till midsommarens lax är denna ekologiska Chenin Blanc från Nederburg. Smaken är torr, fräsch och fruktig med inslag av äpple, päron, aprikos och citrus.

Linnéas midsommarmeny

Friterad färskpotatis med citrussill ->

*Rabarber- och jordgubbsglacerade
revbensspjäll med rotfruktskakor ->*

*Marinerade jordgubbar och körsbär med
fläderkräm ->*



Vill du få ett nytt recept varje vecka?

I vårt nyhetsbrev hittar du både recept att laga till hemma och tips på restauranger. Varje månad bjuder vi in till provningar av vin, whisky och andra ädla drycker. Dessutom erbjuds du prissänkta fynd och unika drycker som bara erbjuds våra trogna läsare.

[Prenumerera på vårt nyhetsbrev](#)

Utskrift