Potetsalat med varmrøkt laks og egg



Ingredienser

♥ 500 g nypoteter (se tips)
♥ 250 g grønne asparges
♥ 4 egg
♥ 200 g babyspinat
♥ 400 g varmrøkt laks (se tips)
♥ 0,5 rødløk
♥ 1 bunt frisk dill
♥ 3 ss kapers (se tips)

Dressing:
♥ 1 dl extra virgin olivenolje (se tips)
♥ 3 ss hvitvinseddik
♥ 1 ss flytende honning
♥ 1 ts dijonsennep
♥ 1 fedd hvitløk, knust
♥ kvernet salt og pepper

Fremgangsmåte

Kok potetene i saltet vann. Hell av vannet og la potetene avkjøles litt før du deler dem i to

Rens asparges ved å skjære av et par cm på enden og skrelle den nederste delen av stilken med en potetskreller. Legg asparges i en kjele med kokende vann og la dem trekke i 3 - 5 minutter (avhengig av tykkelse) til de er så vidt møre. Legg i kaldt vann slik at kokeprosessen stanser. Del aspargesene i to eller tre.

Kok egg (det er ideelt om de har en litt bløt kjerne, men uten at eggeplommen er flytende). Legg dem i kaldt vann og fjern deretter skallet.

Bland sammen ingrediensene til dressingen.

Dander salaten på et stort, vidt serveringsfat:

Legg først spinatbladene utover fatet. Fordel over potetene.

Del opp den varmrøkte laksen med hendene og legg store biter utover fatet. Fordel over asparges.

Legg deretter på tynne skiver rødløk, frisk dill og noen kapers.

Hell over dressingen.

Legg på halve egg. Kvern over litt ekstra salt og pepper til slutt.

Sett salaten i kjøleskapet i ca. 30 minutter før servering, så smakene får satt seg.

Tips

♥ Har du ikke nypoteter, går det selvfølgelig også veldig bra med mandelpoteter eller andre småpoteter.

♥ Varmrøkt laks (ikke det samme som røkelaks, som er kaldrøkt) fås kjøpt i de fleste velassorterte matbutikkene.

♥ Jeg bruker her store kapers (som har stilk), men du kan like gjerne bruke små kapers. Dersom du ikke liker kapers, kan du selvfølgelig bare droppe dem.

Det er flere måter å variere denne salaten på:

♥ Poteter kan byttes ut med pasta eller quinoa.
♥ Grønne asparges kan byttes ut med grønne aspargesbønner
♥ Babyspinat kan byttes ut med rucculasalat
♥ Rødløk kan byttes ut med gul løk og/eller vårløk
♥ Dill kan byttes med persille
♥ Du kan supplere med for eksempel agurk, cherrytomater og avokado.
♥ Olivenolje kan byttes ut med yoghurt naturell for en lettere dressing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/potetsalat-med-varmrokt-laks-og-egg