

Stockholm Gravlax Salatası

Toplam 40 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Orta

~380 kcal

Açılış 6/10

Gravlax salatası dereotlu kurlenmiş somonu patates, hardall sos, salatalık ve yeşillikle birleştiren İsveç tabağıdır.

Malzemeler

- 300 gr Gravlax somon
- 500 gr Taze patates
- 2 adet Salatalık
- 0.5 demet Dereotu
- 2 yemek kaşığı Hardal
- 1 yemek kaşığı Bal
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 4 dilim Çavdar ekmeği
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

1. Patatesleri tuzlu suda 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Salatalıkları ince doğrayın. Dereotunu kuyun.
3. Hardal, bal, limon suyu ve zeytinyağını karıştırın.
4. Haşlanmış patatesleri sosun yarısını harmanlayın.
5. Gravlax dilimlerini patates ve salatalık tabağına yerleştirin.
6. Kalan sosu gezdirip çavdar ekmeğiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Somonu ince dilimlemek hardall sosla dengeli lokma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği ve limonla soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Hardal

Gluten