

Stockholm Gravlax Salatası

Toplam 40 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 15 dk 4 kişilik Orta ~380 kcal

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

Yapılışı

1. Patatesleri tuzlu suda 15 dakika yumuşayana kadar haşlayın.
2. Salatalıkları ince doğrayıp dereotunu koyalın.
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 hardal sosla dengeli lokma verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Çavdar ekmeği ve limonla soğuk servis edin.

Alerjenler

Deniz ürünleri

Hardal

Gluten