



BÄSTA SOMMARLUNCHEN



Ingredienser (4 portioner)

- 800 gr varmrökt lax
- Ca 4 dl grovhackad dill
- Sparrispotatis
- Laktosfri Romsås (vi har en fantastisk god hemgjord sås hos oss i butiken, alternativt så har vi även ett separat recept på hemsidan på den bästa Romsåsen 😊)
- Två citroner

Grekisk sallad

- Isbergssallad
- Grekisk fetaost
- Svarta oliver (vi har de bästa oliverna från norra Italien hos oss i butiken 😊)
- Cocktailtomater
- Hackad rödlök
- Salt och peppar
- Ca 1 del grovhackad persilja

Ugnsbakad blomkål

- Ett blomkålshuvud
- 50 gram smör
- Salt och peppar



Gör så här!

- 1) Sätt på ugnen på 180 grader. Ta bort all blast på blomkålen och lägg den på en plåt/ugnsfast form. Salta och peppra blomkålen. Skiva smöret i tunna skivor och täck blomkålen med smöret. Salta och peppra ytterligare en gång över smöret.
- 2) Sätt in blomkålen i mitten på ugnen i ca en timme.
- 3) Ta fram den varmröka laxen ca en timme innan servering.
- 4) Klyfta citroner och grovhacka dillen.
- 5) Dekorera laxen med citron och dill (spara hälften till potatisen).
- 6) Koka sparrispotatisen i saltat vatten och mycket dill.
- 7) Gör den grekiska salladen.
- 8) Ta fram såsen.
- 9) När blomkålen och potatisen är klara så är det bara att servera!

Detta är galet gott! Och så himla enkelt!