

»Den här salladen är en rätt
som vi har gjort länge i vår
familj. På vintern äter vi den till
vickning och på sommaren är
den en god lunch. Den är lätt
att laga och är alltid lika upp-
skattad. Ett lätt vitt vin eller
citronvatten passar väldigt bra
till. Det beror ju lite på vad
man ska göra efteråt.«
Kerstin Löfgren, Hortlax

Laxsallad

8 -10 pers.

600 g gravad lax

500 g kokt skalad potatis

10 små tomater / 4 stora tomater

2 små gula lökar

4 - 5 dl hackad dill

2 msk dragonvinäger (eller 2 msk vitvinsvinäger + 4 krm torkad dragon)

2 msk olivolja

1 msk socker

4 msk vatten

1 msk italiensk salladskrydda

Västerbottensost

Salt och peppar

Bröd. Förslagsvis Fazers tunnbröd från Lövånger

1. Forma tunnbrödet till en "liten skål" genom att fukta brödet (spraya med vatten), lägga brödet på en kopp i ugn i ca 200 grader och värma tills det är torrt och knaprigt.
2. Skär laxen och potatisen i små tärningar. Halvera tomaterna, kärna ur dem och skär i små tärningar. Skala och hacka löken.
3. Blanda lax, potatis, tomater, lök och dill.
4. Blanda samman vinäger, olja, socker, vatten, salladskrydda, 4 krm salt och 2 krm peppar till en dressing.
5. Häll dressingen över salladen och blanda ner. Låt stå i kylen några timmar eller över natten.

Serveras på brödet med hyvlad Västerbottensost över.