

# Sukkersaltet laks med spidskåls - og agurkesalat

Retten er supernem at lave, men du er nød til at gøre klar mindst 2 dage i forvejen.

Laksen kan holde sig i ca. 3-4 dage, når den er sukkersaltet.

Husk at vælge en god laks.

*Ingredienser til Laks: 500 g laks m/ skind - 50 g salt - 25 g sukker - 2 tsk, Tørret dild.*

- Laksen laves mindst 2 dage før brug; Tjek laksen for ben!!
- Bland salt, sukker og dild og fordel det på laksen. Pak den tæt ind i film og en frysepose eller læg den i en beholder med låg. Sæt den i køleskabet i 2 dage.

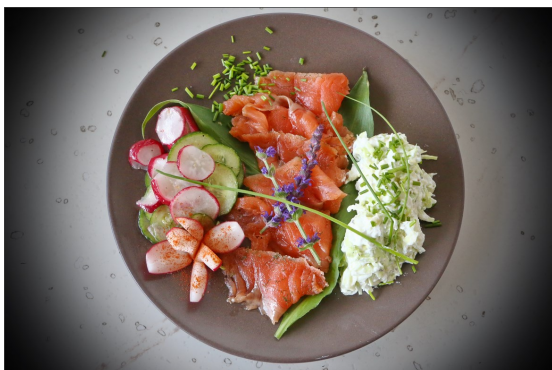


*Ingredienser til spidskålssalat: 175 g rygeost - 2 spsk, Mælk - salt & peber - 1 lille spidskål - lidt citronsaft - lidt hakket purløg.*

- Rør rygeost med mælk, salt & peber. Snit kålen fint, og vend den i dressingen. Smag til med citron. Drys purløg inden servering.

*Ingredienser til agurkesalat: 1 bdt. Radiser - 1 agurk - lidt god olivenolie - lidt citronsaft - salt & peber.*

- Snit radiser og agurk helt tyndt, gerne på et mandolinjern. Vend begge dele med olivenolie, citron, salt & peber.



Tilbehør: Groft brød.

Skær laksen i supertynde skiver og server straks med salater og groft brød.