

Spidskål "mojito-style" med røget laks

Denne opskrift er den mest funky måde at servere spidskål på. Den er frisk og sprød og får et godt syrligt-sødt modspil fra lime og mynte. Den røgede laks tilfører fedme og umami til salaten.

-  1 lille hoved spidskål
-  Saft og skal af 2 lime
-  1 bdt. frisk mynte
-  1½ spsk. flormelis
-  2-3 spsk. koldpresset nøddeolie
-  1 tsk. dijonsennep
- Evt. lidt vand*
-  Groft salt
-  Peber fra kværn
-  200 g røget laks i god kvalitet
-  1 lime til pynt

Halvér spidskålen, skær stokken ud, og kassér den. Snit kålen meget fint med en skarp kniv. Riv limeskallen, og kom den i en blender sammen med limesaft, nøddeolie, sennep, flormelis, salt og peber. Tilsæt de skyllede mynteblade lidt ad gangen, juster evt. med lidt vand, så blenderen får fat i mynten. Gem lidt mynteblade til pynt.

Vend mojito-vinaigretten grundigt med spidskålen. Skær røget laks i mundrette stykker, og vend med kålen. Anret i glas eller en skål med grofthakede mynteblade på toppen og en skive lime.

Tip!

*Brug eventuelt rød spidskål.
Brug andre typer fisk eller skaldyr.
Udskift flormelis med honning.
Salaten er god som forret eller
som tapas-ret.*

