

En skikkelig god forrettt!

Bollefrua har fått sin første request! Min gode kollega påpekte at det ikke fantes noen forretter på bloggen, og det kan vi jo ikke ha noe av. Denne laksesaken lagde jeg kjapt og gæli etter jobb i dag for å servere en god venninne som kom på besøk. Vanvittig godt. Og enkelt. Bare gled deg.



Salmasnadder:

(til to gode venner)

200 gram salmalaks, i tynne skiver

0,5 sitron, saft og evt skall

1 ss olivenolje

1 sjarlottløk, i tynne skiver

ruccolasalat eller blandet salat, vasket

0,5 dl ristede pinjekjerner

litt høvlet parmesan

havsalt og nykvernet pepper



1. Rist pinjekjerner i en tørr panne.
2. Bland sitron og olivenolje.

3. Skjær løk i skiver.

4. Skjær og legg fisk på tallerkener.

5. Strø over salat, pinjekjerner, løk, parmesan og ringle over sitronoljen. Ha over salt og pepper og spis med en gang.

