

Supergod sitronmarinert salmalaks med avocado – og mangosalsa

Torsdag havnet Bollefrua på Lesernes VG på forsiden av VG nett, stort øyeblikk for enhver matblogger! I går var jeg på Mathallen og hentet en goodiebag fra Stangeriet (mer om det i morgen) og i dag oppdaget jeg et stykke frossen salmalaks i fryseren. Det føltes litt som å være student og finne en glemt femtilapp i bukselommen. (Jeg gruer meg til den dagen jeg finner femtilapp i fryseren og glemt salmalaks i lommen. La oss håpe det blir en stund til). Aaaanywaaay. Glory days for Bollefrua!



Salmalaks for heldiggriser:

(rikelig forrett til 2 eller liten forrett til 4)

150-200 gram salmalaks

1 moden avocado, i terninger

1 liten mango, i terninger
1 vårløk eller litt purre, finhakket
 $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ rød chili, finhakket
saft av 0,5-1 lime + 2 ts sitronsaft
1-2 ts god olivenolje
flaksalt
Grovmalt pepper
rikelig med frisk koriander, hakket

Bland avocado, mango, vårløk, chili, lime, koriander og olivenolje. Smak deg frem med salt, pepper og lime. Sett i kjøleskapet i maks en time for at smakene skal få satt seg litt. Skjær laksen i tynne skiver og legg på tallerkener. Skvis over sitronsaft og la stå litt hvis du ønsker at sitronen skal "koke" fisken litt. Legg opp salsa og server med sitronbåter. Herr Bolle ville ha litt soyasaus også og det fikk han. Det må jo dryppe litt på klokkeren og.

