

SYRNET FLØDE

6 personer

2 dl piskefløde
saft af ½ citron
salt og peber

Syrnet fløde minder om vor barndoms salatdressing blot uden sukker og med citron. Den kan laves og bruges til mange retter, og til sættes forskellige krydderier, krydderurter, og som til laksen friskreven peberrod.

1. Kom fløden i en lille skål og tilsæt citronsaft, rør 1 gang rundt og lad den hvile i ca. 10 min.
2. Rør dressingen godt sammen, den er nu tyk, smag til med salt og peber. Tilsæt den foretrukne smagsingrediens.



Skal laksen være en del af et julebord med nordiske traditioner, med forskellige røgede fisk som laks, ål, sild, makrel og marinerede former for fisk, er denne salat super god.

SALAT MED KARTOFFEL OG AGURK

velegnet til sild og røgvarer

6 til 8 prs

ca. 800 g kartofler, f.eks. aspargeskartofler
lidt dild
1 agurk
1-2 cl hvidvin, snaps eller vodka

Sennepsdressing:

2-3 spsk. Dijonsennep
2 spsk. sukker, gerne rørsukker
saft fra 1/2 citron
ca. 250 g crème fraîche, 38%
salt og peber
1 bdt. hakket dild
reven peberrod

1. Kog kartoflerne, gerne med skræl på, i vand tilsæt salt og et par dildkviste. Når de er færdige, pilles de og skæres i ca. 1 cm. tykke stykker og stænkes med hvidvin eller snaps, mens de stadig er lune.
2. Skræl agurken, tøm den for kerner og skær den i stave. Lad dem udvande med lidt salt i ca. 15 min.
3. Bland sennep, sukker, citronsaft, salt og peber, pisk crème fraichen i lidt efter lidt. Tilsæt dild. Smag til.
4. Vend kartofler og agurk i dressingen, pynt evt. med lidt dild.