

Jarl & Jettes opskriftkort ©

Laksesalat med rygeost og asparges

I mit job 10 år som prokurist og underdirektør i Theodoridis a/s var der mange frynsegoder, bl.a. gratis tobak, så man holdt sig jo ikke tilbage, ligeledes fik jeg fra tid til anden tilbudt drikkevare, så man kan roligt sige at der ikke manglede noget. Jeg stoppede i 1982/83 og fandt så ud af at tobak var en meget dyr vane, men det tog alligevel 10 år før jeg lagde tobakken på hylden. Det stoppede helt i 1993, men forinden havde jeg flere perioder hvor jeg ikke røg, den længste på 2 år. Jeg havde i det hele taget nogle mærkelige rygevaner jeg røg f.eks. aldrig om søndagen og drak heller ikke alkohol.

Jeg starter med dressingen som består af lige dele Creme Fraiche og Mayonnaise, samt en spsk. Rygeost, der røres god sammen og tilsættes saften fra $\frac{1}{2}$ citron samt skallen som er revet i. Der kommes ca. 150-200 gr. gode rejer samt ca. 8-10 friske kogte asparges, der er skåret i små stykker eller man tilsætter en $\frac{1}{2}$ dåse asparges af god kvalitet, og 2 spsk. Kapers. Dressingen krydderes med 2 tsk. hummerfond (f.eks. Oscars) lidt røget paprika, salt og peber, det hele tilsættes en rest kogt laks (eller et stykke der er indkøbt og kogt til lejligheden, husk kort kogetid ml- 3-5 min) på ca. 4-500 gr Det hele pyntes med et par asparges og en bakke Karse.

Bon appetit

Se foto næste side !

Jarl & Jettes opskriftkort ©

