



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Koldrøget laks med citronbagt blomkål og bulgursalat

Det skal du bruge

125 g bulgur
1 stykke blomkål
½ stk citron
½ stk squash
1 stk rødløg
1 pose timian
1 fed hvidløg
200 g røget laks (har været frosset)
½ pk dild, frisk
1 dl creme fraiche 18%

Det skal du selv have

olivenolie ^b
salt ^b
peber ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft).
2. **Bulgur:** Kog bulgur i 3 dl vand med lidt salt i 12 min. under låg. Sluk og lad trække til resten af retten er færdig. Hæld evt. overskydende vand fra.
3. **Citronbagt blomkål:** Skyl blomkål og skær i små buketter. Kom dem i et ovnfast fad, vend med lidt olievenolie og riv citronskal over. Bag i oven ca. 12 min. til de er gyldne. Drys med en smule salt.
4. **Grønt:** Skyl squash og pil rødløg. Skær squash i grove tern og rødløg i tynde både og læg i et ovnfast fad. Bland godt med olivenolie, timian, salt og peber. Sæt fadet øverst i ovnen i 10 min. eller til grøntsagerne har taget farve.
5. **Bulgursalat:** Pil og pres hvidløg. Kom bulgur i en skål og bland med 1 spsk olivenolie, citronsaft, hvidløg og de ovnstegte grøntsager. Pluk laksen og bland den let med salaten.
6. **Anret:** Hak dild groft og bland med creme fraiche til en dressing. Smag til med salt og peber. Servér til lakse/bulgursalat og citronbagt blomkål.