

# Koldrøget laks med pocheret æg, granatæble og frisé salat

Mandag 2. februar 2015

## Ingredienser

300 gr. røget laks  
1 stk. frisé salat  
50 g ristede pinjekerner  
1 stk. granatæble  
½ dl olivenolie  
1 stk. citron  
1 bundt kørvel  
1 tsk. flagesalt, fx Læsø eller Maldon  
4 stk. store æg  
2 tsk. salt  
2 spsk. hvidvinseddike  
sort peber  
revet parmesanost

## **Fremgangsmåde**

Pocheret æg: Slå æggene ud i 4 kopper/skåle og hæld forsigtigt det overskydende og letflydende vand fra æggene. Kog 2 liter vand op med 2 tsk. salt og 2 spsk. hvidvinseddike og skru ned så det netop simrer. Pisk i vandet med et piskeris så der dannes en kraftig strømhvirvel. Hæld nu æggene i ét ad gangen lige efter hinanden. G-kraften fra strømhvirvlen gør at hviden samles om blommen og æggene slynges ud til siden, samtidigt vil det overskydende proteinholdige vand koagulere og samles i midten af gryden. Lad æggene simre lige under kogepunktet i ca. 4 minutter og løft dem derefter forsigtigt op med en hulske og dryp dem af på lidt køkkenrulle. Krydder hvert æg med god flagesalt og sort peber fra kværn.

Anretning: Anret den skiver røget laks på hver tallerken - ovenpå anrettes en salat af plukket og skyllet frisé. Derpå et lunt pocheret æg, der toppes med ristede pinjekerner, granatæblekerner, reven parmesan samt olivenolie rørt med citronsaft og hakket kørvel.

Serveres med ristet rugbrød eller andet godt brød.