

Torskesalat med rodfrugter

Mandag 23. januar 2017

Ingredienser

250 gr. rodfrugter, selleri og gulerod i små tern

1½ spsk. olivenolie

1½ spsk. friskpresset citronsaft

300 g kold dampet torsk eller anden hvid fisk

375 g Hytteost 4%

1½ spsk. finthakkede syltede drueagurker

1½ spsk. finthakkede kapers

2½ spsk. finthakket dild eller kørvel

1 lille knust fed hvidløg

2 spsk. lage fra drueagurker

2 tsk. groft salt

friskkværnet peber

6 skiver fuldkornsrugbrød

Fremgangsmåde

Sauter rodfrugterne i olie og citronsaft i ca. 3 min. Lad rodfrugterne køle helt af.

Pluk fisken i mindre stykker. Vend rodfrugter, fisk og de øvrige ingredienser godt sammen. Smag til.

Serveres på ristet rugbrød.

Pynt med en kvist dild og et par skiver tyndskåret æble.