



Grönkålssallad med lax och serrano

En fräsch, fruktig och matig grönkålssallad. Grönkålssallad med lax, serrano, vitlöksklyftor och honungsmelon serveras med soya.

Gör så här:

- Börja med att skölja grönkålen och dela den i mindre bitar. Salta och massera den något.
- Ugnsgratinera den tillsammans med några chilimarinerade vitlöksklyftor i 10 minuter på 180°.
- Tärna laxen och stek på den fort i stekpannan.
- Skär upp honungsmelonen och skär den i mindre tärningar.
- Duka upp din grönkålssallad med grönkål i botten. Lägg på lax, serrano och honungsmelonen. Servera med soya.



Ingridienser

500 g Grönkål
150 g Serrano
200-300 g Lax
1 burk Chilimarinerade vitlöksklyftor
Honungsmelon
Soya



Jamón Serrano



Jamón Serrano 300 g