

# KALLRÖKT LAX PÅ POTATISBÄDD

## 4 personer

4 skivor kallrökt lax  
6 mandelpotatis  
1 purjolök  
1 schalottenlök  
1 knippa gräslök  
1 msk vinäger  
1 dl olja  
Några droppar sesamolja  
1 msk hackad persilja  
2 tomater  
1 knippa dill  
grovt salt  
svartpeppar

Koka den oskalade potatisen i lätt saltat vatten.

Skala och hacka schalottenlöken fint.

Finhacka gräslöken (till en msk).

Skölj purjolöken och skär den i ytterst fina strimlor.

**Vinägrettsås:** Blanda vinäger och olja. Lägg den finstrimlade purjon, lökhacket, persiljan, salt och peppar i en skål och håll vinägretten över.

Skålla tomater i hett vatten. Drag av skalet, kärna ur, skär tomaterna i små tärningar och blanda ner tomathacket i vinägersåsen. Skala och skiva potatisarna, lägg dem i en skål och slå över vinägrettsåsen. Täck över skålen och håll potatissalladen så varm som möjligt.

## Upplägning:

Lägg potatisen i en ring mitt på tallriken. Ringla vinägrettsåsen runt på tallriken och lite över potatisen. Dela laxen och lägg den på potatisen. Strö lite havssalt över laxen och dekorera med en dillkvist.

