



Salat med røget makrel og persille vinaigrette



2 personer



55 minutter



September 2024

Ingredienser:

- 150 gr røget makrel
- 100 gr crispy, grøn salat
- 50 gr radiser
- 1 æble
- citronsaft
- salt og peber

Persille vinaigrette:

- 1 dl persille, hakket
- 2 skalotteløg
- 1 fed hvidløg
- 2 spsk hvidvinseddike
- 1 dl smagsneutral olie

Grydebrød:

- 25 gr gær
- 500 gr hvedemel
- 4 dl lunke vand
- 1 spsk honning
- 2 spsk olivenolie
- 1 tsk salt
- Lidt mel, eller kerner, til topping

Grydebrød: Start med at opløse gær og honning i lunke vand og tilsæt mel lidt efter lidt. Jeg bruger røremaskine. Tilsæt salt, når melet er vendt i, og ælt dejen i 10 minutter. Lad den hæve i 1 time på et lunt sted. Tænd ovn ved 240 grader varmluft med en gryde i. Jeg klipper et stykke bagepapir ud til bunden af gryden, som jeg hurtigt kommer i, når dejen er klar og gryden skal tages ud af ovnen. Husk handsker.

Hæld dejen i gryden og drys med lidt mel på toppen. Bag grydebrødet i 30 minutter med låg, tag låget af og bag videre i 15 minutter ved 220 grader varmluft.

Skyl salat, radiser og æble. Del salaten i mindre stykker og fordel i en skål. Æble skæres i tern og vendes i en skål i lidt citronsaft og vand, så det ikke bruner. Radiser deles blot på midten. Brug en gaffel til at fordele den røgede makrel, og tjek efter ben. Fordel æble og radiser i skålen til sidst.

Persille vinaigrette: Skalotteløg og hvidløg hakkes fint og blandes med øvrige ingredienser. Den kan sagtens trække på køl før servering.

Servér salaten, dryp med vinaigrette og nyd det varme brød til lige fra ovnen - gerne med en god sjat smør.

Velbekomme!

Se flere opskrifter på
www.mamabrown.dk

champagnekassen

CHAMPAGNE FOR ALLE

