



Havsalat med gullkorn

Laks- og rekesalat med ristet mais

og grillet bondebrød

Ingredienser, 4 porsj.

200 g laksefilet uten skinn

200 g rensede reker

1/2 agurk

1/4 rød chili

1 hvitløksbåt

1 pose stikkløk

(kalles også salatløk)

6 cocktailtomater

2 dl Green Giant® Niblets®

original

et lite knippe koriander

saft fra 2 sitroner

1/2 dl olivenolje

salt og pepper

4 store skiver bondebrød

La maisen renne godt av seg, bland den med litt olivenolje og legg den i en ildfast form. Ha salt på maisen og stek den i stekeovnen ved 200 grader i ca. 15 minutter.

Skjær laksen i terninger som er 2 x 2 centimeter. Finhakk chili og hvitløk. Skrell agurken og skjær den i terninger.

Finstrimle stikkløk og koriander. Bland sammen alle ingrediensene til salatene, krydre med salt og la den stå i 5 minutter.

Grill brødskivene og server салатен oppå.

