



Laxpastrami med curry, citron och majs

4 portioner

400 g kallrökt hel lax i bit
Paprikapulver
Chilipulver
Svartpeppar

Rulla laxryggen i kryddorna och skär i två centimeter tjocka skivor.

400 g färskpotatis, kokt kall
3 msk citronjuice
1 knivsudd curry
2 rädisor
4 msk Green Giant majs
¼ gurka, skalad
1 dillkvist

Skiva potatisen tunt. Skiva rädisorna med en osthyvel.

Skär gurkan i små tärningar och blanda med citronjuicen, olivoljan, majs, curryn och dillen.

Vid servering: slå gurk- och majsvinägretten över potatisen och toppa med rädisorna.

