

Speltotto med varmrøget laks

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak løget og svits det et par minutter i olien i en gryde. Skyl perlespelten med koldt vand i en si og lad den dryppe af. Kom perlespelten i gryden og rist den med et minut eller to. Hæld 1/3 af boullonen ved og lad det koge ind. Tilsæt mere bouillon og lad det koge ind - fortsæt sådan til perlespelten er mør, men stadig har bid. Rør i retten ofte.

Knæk enderne af aspargesene og skær dem i små stykker. Hak dilden groft. Del laksefileterne i små bidder.

Tag gryden af varmen når perlespelten er mør. Tilsæt philadelphia. Smag til med citronskal og citronsaft. Tilsæt asparges, laks og dild. Varm retten igennem og smag eventuelt til med salt og peber.

Ingredienser

1 løg
1 spsk. olie
4 dl perlespelt
ca. 1,3 liter bouillon
1 bundt asparges
1 stor spsk. Philadelphia
saft og skal af 1 citron
1 bundt frisk dild
2 varmrøgede laksefileter med peber
evt. salt og peber