



## Ketoskål med laks

1 portion

- 4 grønne asparges
- 10 g friske babyspinatblade
- 10 g blandede salater
- 1 spsk grofthakket løg eller skåret i skiver
- 150 g tilberedt laks (kogt, stegt, ovnbagt eller fra dåse)
- 1 spsk citronlage (se side 153)
- 2 tsk linsyltede ingefærter (se side 153)
- 1 håndfuld dild og persille eller koriander, groftskåret eller delt i kviste
- 2 spsk olivenolie
- 1 spsk mayonnaise (se side 154)
- grøn eller rød pesto (se side 165-166)
- flagesalt og friskkværnet peber

Brug aspargesene rå eller kog dem i vand med salt i 4 minutter og afkøl dem med det samme i koldt vand. Skær dem i mindre stykker. Bland babyspinat og de blandede salater i skålen sammen med størstedelen af krydderurterne og olivenolien. Kom resten af ingredienserne i skålen, læg laksen i og top med mayonnaise, pesto og resten af krydderurterne.