



Laxbulgur med limes dressing

Läcker lax med frisk limes dressing. Den som vill byter bulgur mot couscous.

Ingredienser

4 port

3 dl bulgur
6 dl hönsbuljong
600 g skinn- och benfri laxfilé
smör
1/2 tsk salt
1 krm svartpeppar
2 apelsiner
2 avokador
2 msk hackad persilja

Limes dressing:

2 dl lätt crème fraîche
rivet skal av 1/2 lime
1 msk flytande honung
2 krm salt

Gör så här

Blanda ihop dressing. Tillaga bulgur i buljongen enligt anvisning på förpackningen. Skär laxen i kuber. Stek dem runt om i smör i en stekpanna ca 3 min. Salta och peppra. Skala apelsinerna och dela i bitar. Dela, kärna ur, skala och tärna avokadorna. Blanda bulgur, apelsin, avokado, persilja och lax. Ringla över limes dressing.