



Oxalsyra vinägrett med lätt halstrad lax och pack-choi och sparris

6 portioner

- 1 st kruka oxalsyra**
- 1 st citron**
- 4 st vitlöksklyftor**
- 2 msk vinäger**
- 1 st röd chili**
- 1 msk honung**
- 3 st skivor surdegsbröd**
- 1 dl rapsolja**
- 50 gr smör**
- 500 gr laxfilé**
- 12 st vit sparris**
- 3 st pak-choi**

Så här gör man

**Riv citronskalet och pressa saften av citronen.
Finhacka 3 st vitlöksklyftor och skär chilin i små bitar.
blandas med honung, vinäger och rapsolja. Grovhacka oxalsyrabladerna blanda med resterande ingredienser.
Skär bort kanterna på brödet, brytes i grövre bitar. Stek i smöret med krossad vitlöksklyfta tills brödet fått färg.
Skala och koka sparrisen.
Dela och koka pak-choi i saltat vatten. Serveras med skivor av lätt halstrad lax, vinägretten och surdegsbrödet.**