

MONGETES VERDES AMB SALMÓ FUMAT

Per a 4 persones :

400 gs. se salmó fumat

500 gs. de mongetes verdes (preferiblement planes)

1 dl. de maionesa

0,5 dl de nata líquida

Drill (Eneldo)

Sal

Rentar les mongetes i deixar-les ben escorregudes. Tallar-les en juliana mitjana (2 mm. més o menys) i reservar-les.

Posar a bullir aigua lleugerament salada i quan arribi al punt de bullir, posar-hi les mongetes tallades. Deixar que comenci a bullir i deixar-ho 3 min. aproximadament (per deixar-les "al dente"). Escórrer-les i reservar-les sense refrescar-les.

En un bol ben fred, barrejar la maionesa amb la nata líquida utilitzant un batedor de barretes i afegir-hi una mica de drill.

Filetejar el salmó i muntar els plats: en el centre del plat, col·locar les mongetes, cobrint-les amb el salmó. Afegir-hi la salsa i decorar amb un polsim de drill (o una branqueta de drill fresc).

Per fer com a entrant (per a 2 persones):

100 gs. se salmó fumat

200 gs. de mongetes verdes (preferiblement planes)