

Frisk Laksesalat med æble og rødløg



Denne lækre salat er lynhurtig at lave, den smager fantastisk og er perfekt som nem forret eller lidt ekstra lækkert til frokosten.

Anret den både friske og smagfulde salat på et salatblad med et par friske skiver æble til.

Det skal du bruge til 4 pers.

250 gr. varmrøget laks (naturel eller med peber)
1 stort Ingrid Marie æble
1 stort rødløg
1,5 dl. creme fraiche 18%
1 dl. Hellmanns mayonnaise
Salt og peber

Tilbehør

Hjertesalat
Ingrid Marie æble i skiver
Rugbrød eller flutes
Karse

Sådan gør du

Mål cremefraiche og mayonnaise op i en skål og rør det sammen med ca 1/2 tsk. peber og 1 tsk. groft salt.

Vask æblet godt, fjern stilk, blomst og kernehus. Skær det i små tern 0,5 x 0,5 cm med skrællen på. Pil rødløget og skær det i små tern. Hæld begge dele i skålen og rør rundt.

Skær den varmrøgede laks i tern på 1,5 x 1,5 cm, hæld laksen i skålen og rør godt rundt, så alt blandes.

Smag evt. til med mere salt og peber.

Server laksesalaten på et blad hjertesalat med rugbrød eller flutes til. Pynt med et par tynde skiver æble og et nip karse.

Så nemt kan det gøres – og salaten smager helt fantastisk.

Velbekomme

KIG IND!

Butikken er altid fyldt nemme færdigretter, delikatesser, fersk fisk og nyrøget fisk fra egne ovne.

Atletikvej 19
9230 Svenstrup J
Tlf. 98 38 25 50



SCHAK NIELSEN
RØGERI & GÅRDBUTIK

www.schaknielsen.dk