



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Varmrøget laks i lun æblesalat med hvedekerner og sennepscreme

Det skal du bruge

125 g hvedekerner
1 dl yoghurt naturel
1 spsk dijon sennep
 $\frac{1}{2} + \frac{1}{2}$ spsk honning
1 pk dild, frisk
1 stk æble
1 stk skoleagurk
 $\frac{1}{2}$ stk rødløg
 $\frac{1}{2}$ pose hvidvinseddike
2 stk varmrøget laks (har været frosset)

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olivenolie ^b

^b basisvare

- 1. Hvedekerner:** Kog hvedekerner som anvist på pakken.
- 2. Sennepscreme:** Bland yoghurt, dijonsennep, honning, salt og lidt friskkværnet sort peber i en skål.
- 3. Æblesalat:** Finhak dild. Skær æble og agurk i tern. Skær rødløg i skiver. Læg alt i en rummelig salatskål. Bland med hvidvinseddike, 1 spsk olivenolie og honning. Tag hvedekernerne af og skyl hurtigt i koldt vand. Bland det i skålen med æblesalat. Smag til med salt og rigeligt friskkværnet sort peber.
- 4. Servering:** Bryd laksen op i stykker og servér med lun æblesalat og sennepscreme.