



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Varmrökt lax med ljummen äppelsallad och senapskräm

Senapskräm

Gräddfil 150 g
Dijonsenap 1 msk
Flytande honung ½ förp

Äppelsallad

Matvete 125 g
Dill 20 g
Rött äpple 2 st
Gurka ½ st
Bananschalottenlök 1 st
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
● Olivolja ½ msk
Flytande honung 1 förp

Till servering

Varmrökt lax 200 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Koka matvete enligt anvisning på förpackningen.
2. **Senapskräm:** Blanda gräddfil, dijonsenap, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.
3. **Äppelsallad:** Finhacka dill. Tärna äpple och gurka. Skiva bananschalottenlök. Lägg allt i en rymlig salladsskål. Blanda med vitvinsvinäger, olivolja och honung.
4. Häll av matvetet och spola hastigt i kallt vatten. Blanda ner i skålen med äppelsallad. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.
5. Bryt varmrökt lax i bitar och servera med ljummen äppelsallad och senapskräm.