



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Varmrökt lax med äppelsallad, potatis och färdig dillsås

Potatis

Småpotatis 400 g
Dill 20 g

Äppelsallad

Grönt äpple 1 st
Snackgurka 1 st
Bananschalottenlök 1 st
Vitvinsvinäger 15ml 1 påse
Flytande honung ½ förp
● Salt 1 krm

Till servering

Varmrökt lax 200 g
Kall dillsås ½ förp

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Potatis: Koka potatis i lättsaltat vatten. Dela stora potatisar för kortare koktid.

2. Äppelsallad: Tärna äpple och snackgurka. Skiva bananschalottenlök. Lägg allt i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, honung, salt och lite nymald svartpeppar.

3. Potatis: Grovhacka dill. Ringla lite olivolja och strö dill och lite salt över den nykokta potatisen.

4. Servera dillslungad potatis med varmrökt lax, äppelsallad och kall dillsås.