



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.