



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Varmrökt lax med äppelsallad och dillsås

Dillsås

Dill 10 g
Gräddfil 150 g
● Salt 1 krm

Äppelsallad

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

Till servering

Potatis 400 g
Dill 10 g
Varmrökt lax 200 g

Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,
Svartpeppar

1. Koka potatis i lättsaltat vatten. Dela stora potatisar för kortare koktid.
2. **Dillsås:** Grovhacka dill och lägg i en liten skål. Blanda med gräddfil, salt och lite nymald svartpeppar.
3. **Äppelsallad:** Tärna äpple och gurka. Skiva bananschalottenlök. Lägg allt i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, honung, salt och lite nymald svartpeppar.
4. Grovhacka dill. Ringla lite olivolja och strö dill och lite salt över den nykokta potatisen. Servera med varmrökt lax, äppelsallad och dillsås.