



Varmrøget laks med æble-selleri-fløde

4
pers.

VARMRØGET LAKS MED ÆBLE-SELLERI-FLØDE

Ingredienser

Varmrøget laks (forret 70-100 gram, hovedret 120-160 gram)

Salat; rucola eller babyspinat

1 lime

Creme

1 dl piskefløde

2 dl græsk yoghurt

2 æbler

100 g groftrevet knoldselleri

Limesaft

Salt

Sukker

4 æg

Evt. friske krydderurter

Sådan gør du:

Et passende stykke varmrøget laks lægges på lidt frisk blandet spændende salat.

Pisk fløden let og bland med græsk yoghurt. Tilsæt selleri og æble.

Smag til med limesaft, salt og sukker.

Pynt med cremen og et hårdkogt æg skåret i halve – drys evt. med friske krydderurter.

Velbekomme!