

Salat med varmrøget laks, spidskål og radiser

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Snit spidskålen i tynde strimler. Rør creme fraiche sammen med dijonsennep, salt, citronsaft, finthakket dild og lidt cayennepeber. Vend spidskålen sammen med dressingen. Anret spidskålen på et fad, pluk den varmrøgede laks i mundrette stykker og læg dem ovenpå kålen. Skær top og bund af radiserne og skær dem i kvarte. Pynt med radiser og dild.

Ingredienser

½ spidskål

4 spsk. creme fraiche eller græsk yoghurt

1 tsk. dijonsennep

Lidt salt og citronsaft

1 spsk. dild

1 knsp. cayennepeber

400 g varmrøget laks

Pynt:

1 bundt radiser

Dild