

Varmrøget laks med fennikelsalat

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær rugbrødsskiverne i mindre stykker og rist dem i hvidløgssmør på panden til de er sprøde og mørke. Læg dem til afkøling på fedtsugende papir. Skær fennikel over og snit den i meget tynde skiver. Bland ingredienserne til dressingen sammen og vend fennikel i. Den må gerne trække lidt før servering. Del laksen i mundrette stykker. Anret fennikelsalaten med laks og brød. Pynt med brøndkarse.

Ingredienser

400 g varmrøget laks

1 fennikel

Dressing:

2 spsk. olie

1 spsk. citronsaft

3/4 spsk. honning

Salt og peber

Pynt: Brøndkarse

Tilbehør: 2 skiver rugbrød ristet i
hvidløgssmør