

Varmrøget laks med æbletcaziki

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom creme fraichen i en skål og pres hvidløget heri. Riv æblerne på råkostjernet, klem det meste af saften ud og bland de revne æbler i creme fraichen. Smag til med salt og peber. Anret den varmrøgede laks på en tallerken sammen med salatblade og æbletatziki og server ristet rugbrød til.

Ingredienser

250 g varmrøget laks

Salatblade

Æbletcaziki:

4 dl creme fraiche 5%

2 fed hvidløg

2-3 syrlige æbler f.eks. Belle de Boskop

Salt og peber

Tilbehør: Ristet rugbrød