



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Varmrøget laks med appelsin/æblesalat og dildsauce

## Kartofler

400 g kartofler, små

## Det skal du have

salt <sup>b</sup>

olivenolie <sup>b</sup>

peber <sup>b</sup>

## Dildsauce

½-1 pk dild, frisk

1 dl yoghurt naturel

½ tsk sennep

1 tsk olivenolie <sup>b</sup>

## Appelsin/æblesalat

½ stk æble

1 stk skoleagurk

½ stk appelsin

½ stk skalotteløg

1 spsk hvidvinseddike

½ spsk honning

1 tsk olivenolie <sup>b</sup>

## Anret

2 stk varmrøget laks (har været frosset)

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 15–20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Dildsauce:** Pluk dilden og hak det groft. Kom dild i en skål (gem lidt til anretning) og bland med yoghurt, sennep, 1 tsk olivenolie, lidt salt og peber.
- 3. Appelsin/æblesalat:** Skær æble og agurk i tern. Skær skallen af appelsinen og skær frugtkødet i tynde skiver. Pil og skær skalotteløg i skiver. Læg det hele i en skål og bland med hvidvinseddike, honning, 1 tsk olivenolie og smag til med salt og peber.
- 4. Anret:** Kom lidt olivenolie og salt på de nykogte kartofler. Pluk laksen i mindre stykker og anret på appelsin/æblesalaten. Servér med kartofler og dildsauce.

<sup>b</sup> basisvare