



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Varmrökt lax med ljummen äppelsallad och senapskräm

### Senapskräm

Matyoghurt 1 dl  
Dijonsenap 1 msk  
Flytande honung 1 tsk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

### Äppelsallad

Matvete 125 g  
Dill 20 g  
Rött äpple 2 st  
Gurka ½ st  
Bananschalottenlök 1 st  
Flytande honung 2 tsk

🏠 Vitvinsvinäger 1 msk

🏠 Olivolja ½ msk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

### Till servering

Varmrökt lax 200 g

1. Koka matvete enligt anvisning på förpackningen.

2. **Senapskräm:** Blanda matyoghurt, dijonsenap, honung, salt och lite nymald svartpeppar i en skål.

3. **Äppelsallad:** Finhacka dill. Tärna äpple och gurka. Skiva bananschalottenlök. Lägg allt i en rymlig salladsskål. Blanda med vitvinsvinäger, olivolja och honung.

4. Häll av matvetet och spola hastigt i kallt vatten. Blanda ner i skålen med äppelsallad. Smaka av med salt och rikligt med nymald svartpeppar.

5. Bryt varmrökt lax i bitar och servera med ljummen äppelsallad och senapskräm.