



Detta är ett lågkalorirecept, vilket kan innebära att allt i förpackningen inte används. Följ receptet noggrant för att varje portion ska hålla sig under 550 kcal.



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Varmrökt lax med äppelsallad och dillsås

### Dillsås

Dill 10 g  
Matyoghurt 1 dl  
● Salt 1 krm

### Äppelsallad

Grönt äpple 1 st  
Gurka ½ st  
Bananschalottenlök 1 st  
● Vitvinsvinäger 1 msk  
Flytande honung 1 förp  
● Salt 1 krm

### Till servering

Potatis 400 g  
Dill 10 g  
Varmrökt lax 200 g

### Att ha hemma ●

Olivolja, Salt,  
Svartpeppar,  
Vitvinsvinäger

1. Koka potatis i lättsaltat vatten. Dela stora potatisar för kortare koktid.
2. **Dillsås:** Grovhacka dill och lägg i en liten skål. Blanda med matyoghurt, salt och lite nymald svartpeppar.
3. **Äppelsallad:** Tärna äpple och gurka. Skiva bananschalottenlök. Lägg allt i en skål. Blanda med vitvinsvinäger, honung, salt och lite nymald svartpeppar.
4. Grovhacka dill. Ringla lite olivolja och strö dill och lite flingsalt över den nykokta potatisen. Servera med varmrökt lax, äppelsallad och dillsås.