

# Røget mørbrad med pære og valnødder

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Dressing:

Pisk olie, eddike, honning, citronsaft og sennep til en dressing.  
Smag til med salt og peber.

Skær pæren i tynde både og vend dem i dressingen.

Udstik rugbrødet i runde stykker og steg dem let i smør på panden. Anret med rucolasalat, røget mørbrad, pynt med pærer og drys med hakkede valnødder.

## Ingredienser

4 skiver fuldkornsrugbrød  
Smør til stegning  
20 g rucolasalat  
140 g røget mørbrad i skiver  
1 pære  
50 g valnødder

Dressing:

2 spsk. olie  
1/4 tsk. hvid balsamico  
1 tsk. akaciehonning  
saft af 1/2 citron  
2 tsk. dijonsennep  
1 tsk. salt  
peber