

Røget laks med æble-kapers salat

2 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Æble-kapers salat:

Skær æblet i små tern, riv peberroden og hak persillen. Rør rapsolie og æblecidereddike sammen. Krydr med salt og peber. Bland æbletern, kapers, revet peberrod og finthakket persille i dressingen.

Riv hjertesalaten i mindre stykker og anret den på to tallerkener.

Læg skiver af røget laks ovenpå salaten og fordel æble-kapers salaten over. Server straks.

Ingredienser

5-6 hjertesalatblade

100 g røget laks

Æble-kaperssalat:

3 spsk. rapsolie

1 spsk. æblecidereddike

1/2 æble

2 spsk. kapers

1 tsk. revet peberrod

1 håndfuld persille

Salt og peber

Variationer

Anretningen kan serveres på ristet brød.