

# Varmrøget laks med spidskål og hytteost

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Snit spidskålen fint. Del laksen i mindre stykker. Hak dilden groft.

Hytteost-dressing: Rør alle ingredienserne til dressingen sammen. Smag til.

Vend spidskål og laks i dressingen. Kom retten på et fad eller 2 tallerkner og drys den hakkede dild over.

## Ingredienser

300 g spidskål  
200 g varmrøget laks  
1 stor håndfuld dild

Hytteost-dressing:

120 g hytteost  
25 g græsk yoghurt  
1/2 spsk. olivenolie  
1 tsk. citronsaft  
1/2 spsk. akaciehonning  
Salt og peber

## Variationer

1. Brug groft hakket purløg i stedet for dild.
2. Kom forårsløg i tynde skiver i salaten i stedet for dild.