

Varmrøget laks med spinat og hytteost

1 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rist pinjekernerne gyldne på en tør pande.

Fordel babyspinat på en stor tallerken. Skær tomater i halve og fordel dem over spinaten. Læg klatter af hytteost på.

Del den varmrøgede laks i mundrette bidder og læg dem på. Krydr med friskkværnet peber.

Drys med de ristede pinjekerner og pynt med karse.

Dressing: Rør olivenolie, citronsaft og salt sammen. Dryp lidt dressing ud over salaten.

Ingredienser

1 stor håndfuld babyspinat

6 cherrytomater

7 tsk. hytteost

125 g varmrøget laks

Friskkværnet peber

Pynt:

1 1/2 spsk. pinjekerner

Karse

Dressing:

1 spsk. olivenolie

1 spsk. citronsaft

Salt