



Beskrivelse

Snit spidskål fint. Riv guleroden groft. Skær bladselleri i tynde skiver. Hak mandler og tranebær groft.

Dressing: Rør cremefraiche, mayonnaise, dijonsennep, æblecidereddike, salt og peber sammen.

Vend spidskål, gulerod og bladselleri i dressingen. Tag lidt mandler og tranebær fra til pynt og kom resten i salaten.

Del laksen i mundrette stykker, tag nogle stykker fra til pynt og vend resten i salaten.

Pynt salaten med varmrøget laks, tranebær og mandler.

Ingredienser

1/4 lille spidskål

1 stor gulerod

1 stængel bladselleri

1 lille håndfuld mandler

1 lille håndfuld tørrede tranebær

125 g varmrøget laks med peber

Dressing:

1 stor spsk. creme fraiche

1/2 spsk. mayonnaise

1/4 tsk. dijonsennep

1/2 tsk. æblecidereddike

Salt og peber