

# Varmrøget laks med æbletcaziki

4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Kom creme fraichen i en skål og pres hvidløget heri. Riv æblerne på råkostjernet, klem det meste af saften ud og bland de revne æbler i creme fraichen. Smag til med salt og peber. Anret den varmrøgede laks på en tallerken sammen med salatblade og æbletatziki og server ristet rugbrød til.

## Ingredienser

250 g varmrøget laks  
Salatblade

### Æbletcaziki:

4 dl creme fraiche 5%  
2 fed hvidløg  
2-3 syrlige æbler f.eks. Belle de Boskop  
Salt og peber

Tilbehør: Ristet rugbrød