

Kartoffelsalat med varmrøget laks

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær kartoflerne i halve og snit sugarsnapsene på langs. Radiserne skæres i skiver. Bland alle ingredienser til salaten med laksen, som er plukket i mindre stykker. Rør dressingen sammen, smag den til med salt, peber og dild og server den til salaten.

Ingredienser

500 g små, nye, kogte kartofler
100 g sugarsnaps
1½ dl optøede ærter fra frost
1 bdt. radiser
1 håndfuld feldsalat eller babyspinat
1 bdt. dild
300 g varmrøget laks

Dressing:

1 dl creme fraiche 9%
1 dl ravigotte-sennep
Salt og peber
2 spsk. friskskåret dild

Variationer

Creme fraichen kan smages til med sød sennep i stedet for ravigotte-sennep.