

# 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.