

Varmrøget laks med bacon

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

2 håndfulde rucola
1 fennikel
2 æbler
Varmrøget laks

Dressing:

1 dl creme fraiche 9%
1 spsk. mayonnaise
1 tsk. sød sennep
salt og peber

Pynt: 1 pk. bacon og lidt grøn top fra fenniklen

Tilbehør: Flutes

Variationer

Server salaten på rugbrød.

Beskrivelse

Skyl rucolaen og læg den til afdrypning. Skær top og bund af fennikel og halver den. Skær den i så tynde skiver som muligt og læg det i iskoldt vand indtil anretning. Skær baconskiverne over på midten og steg dem på en tør pande.

Dressing: Rør cremefraiche med mayonnaise og sennep og krydr med salt og peber.

Skær æblerne i både. Vend fennikel og æbler i dressingen. Fordel rucolaen i et fad. Læg æble-fennikelsalaten over. Del laksen i flager og læg dem på æble-fennikelsalaten. Pynt med ristet bacon og lidt grøn top fra fenniklen. Server med lune flutes.