

# LAKSESALAT



4 portioner



15 minutter



## DET SKAL DU BRUGE

### INGREDIENSER

200 g koldrøget laks  
4-6 grønne asparges  
1 rødløg  
1-2 tsk. kapers  
Saft af ½ citron  
3-4 spsk. creme fraiche 9 %  
1½-2 spsk. mayonnaise  
½ bundt dild  
Peber

### REDSKABER

En mellem skål  
En lille skål (til skrald)  
Et skærebræt  
En kniv  
En citronpresser eller evt. en gaffel  
En spiseske  
En saks

## SÅDAN GØR DU

1. Find skærebrættet og kniven frem
2. Skær laksen ud i mindre stykker, og hæld det i skålen
3. Skær også aspargesene i mindre stykker, og hæld dem i skålen
4. Hak rødløg og kapers fint, hæld i skålen og bland godt
5. Pres saften ud af den halve citron, og hæld det ned i skålen
6. Mål creme fraiche og mayonnaise af, og hæld også det i skålen
7. Tag halvdelen af bundtet med dild, skyl det godt og skær eller klip det i mindre stykker - hvis det klippes, kan dette gøres direkte ned i skålen
8. Bland det hele godt sammen og smag til med peber

### INDKØBSLISTE

Koldrøget laks (200 g)	Et bundt asparges
250 ml creme fraiche 9 %	Citron
Mayonnaise	Et bundt dild
Rødløg	Kapers