

# Salat med varmrøget laks, dild og spidskål

4 personer.

1 bundt radiser  
¼-½ spidskål  
4 spsk. drænet tykmælk  
1 tsk sennep  
lidt salt og hvidvinseddike  
1 spsk dild, finthakket  
1 knsp knust hvid peber  
400 g varmrøget laks pynt med dild

Tilbehør: brød

## Sådan laver du varmrøget laks

1. Skær top og bund af radiserne og skær dem i halve eller kvarte stykker. Snit spidskålen i tynde strimler.
2. Rør græsk yoghurt sammen med dijonsennep, salt, citronsaft, dild og lidt cayennepeber. Vend spidskålen sammen med dressingen. Smag på det og krydr evt. med ekstra salt og peber.
3. Anret spidskålen på et fad og kom stykker af varmrøget laks ovenpå kålen. Drys dild og radiser over som pynt.