

# Varmrøget laks med fennikel-aspargessalat og hvidvinsdressing

2 dl crème fraiche 18%

2 spsk. hvidvin

2 tsk. sød sennep

1 tsk. revet skal af ubehandlet citron

Salt og sort peber

1 fennikel

1 bundt grønne asparges

Saft fra ½ citron

250 g varmrøget laks



Rør en dressing af creme fraiche, hvidvin, sennep og citronskal. Smag til med salt og peber. Skær fennikel i meget tynde skiver (brug evt. et mandolinjern). Skær asparges i tynde skiver på skrå. Vend grøntsagerne med citronsaft og smag til med salt og peber. Server med varmrøget laks og dressing.

Energi pr. person: 1196KJ/286Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 7,7 g.

Kulhydrat: 3 g.

Fedt: 9,7 g.