

# Spidskålsalat med varmrøget laks og ribs dressing

- 1 spidskål
- 3 stængler bladselleri
- 1 agurk
- 250 g varmrøget laks
- 125 g ribs
- 4 spsk. olivenolie
- ½ tsk. sukker
- Salt og sort peber
- 1 håndfuld kørvel



Snit spidskålen fint og skær bladselleri i tynde skiver. Skræl agurken og skær den i tynde strimler eller bånd med et mandolinjern eller en kartoffelskræller.

Fjern skindet fra fisken og pluk kødet i mindre stykker og anret det over grøntsagerne. Mos ribs let sammen med olivenolie og sukker. Krydr med salt og peber og hæld dressingen over salaten. Pynt med kørvel.

Energi pr. person: 1381KJ/330Kcal.

Næringsindhold pr. 100 g:

Protein: 5 g.

Kulhydrat: 2,8 g.

Fedt: 5,3 g.