



Rugbrødssandwich med varmrøget laks og spidskålsalat

Her får du en af Sæsons ultimative sandwiches til sommerens mange skovture og strandture.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Jun – Aug



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

½ **spidskål**

200 g varmrøget laks

1 dl yoghurt naturel

1 dl mayonnaise

1 bundte **dild**

salt og peber

4 rugbrødsboller eller 8 skiver fuldkornsrugbrød

1 **agurk**

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Fjern de yderste blade og stokken fra spidskålen. Snit kålen fint enten på en mandolin eller med en meget skarp kniv.
- 2 Del laksen i flager.
- 3 Rør yoghurt med mayonnaise og hakket dild. Vend forsigtig med spidskål og laks.
- 4 Smag salaten til med salt og peber.
- 5 Fordel laks–spidskålsalat og agurk i skiver mellem rugbrødsboller eller to skiver brød.
- 6 Servér



Tip

I stedet for spidskål kan du bruge 2 fintsnittede fennikler.

Du kan erstatte varmrøget laks med røget makrel.

