



**Røget makrel med agurkesalsa**

Røget makrel smager fantastisk på rugbrød, især når den toppes med en masse sprøde friske forårsgrøntsager.



Bedøm opskrift



30 min



Apr – Jun



Dagligt grønt



Lav på laktose

## Ingredienser

4 pers.

1 røget makrel

1 håndfuld babyspinat

½ agurk

1 bundt radiser

1 potte dild eller purløg

8 asparges, grønne

4 skiver rugbrød

Salt og peber

*Opskrifter og styling Lone Kjær, foto: Henrik Freek*

# Tilberedning

- 1 Skær hovedet af makrellen, åbn den helt i bugen som en bog og løft benene op. Del makrellen i mindre stykker.
- 2 Skyl spinaten og slyng den tør. Skær agurk og radiser i skiver og vend med hakket dild.
- 3 Knæk den nederste træede ende af aspargesene. Skræl aspargesene i tynde skiver med en tyndskræller.
- 4 Fordel spinatblade, makrel, agurkesalat og asparges på rugbrødet. Krydr med salt og peber.



## Tip

De grønne asparges kan dampes og skæres i snitter, i stedet for at serveres rå.

