



Laksemad med æble-fennikelslaw

Laksemaden er en luksusudgave af et godt stykke smørrebrød.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Aug – Okt



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

1 fennikel

2 æbler, fx Discovery

1 dl cremefraiche 9%

1 spsk. mayonnaise

1 tsk. sød sennep

Salt og peber

4 skiver bacon

4 tykke skiver rugbrød

1 håndfuld rucola

2 stykker varmrøget laks, ca. 200 g

Salt og peber

Opskrift og styling: Lone Kjær

Foto: Henrik Freek

Tilberedning

- 1 Skær top og bund af fennikel, halver og fjern stokken. Skær fennikel i så tynde skiver som muligt. Brug en meget skrap kniv eller en mandolin. Læg fennikel i iskoldt vand til de krøller og er sprøde.
- 2 Halver æblerne, fjern kernehus og skær æblerne i tynde både.
- 3 Rør cremefraiche med mayonnaise og sennep. Krydr med salt og peber.
- 4 Vrid fennikel fri for vand og tør den godt. Vend fennikel og æbler i dressingen.
- 5 Steg bacon sprød på en tør pande. Tag bacon af panden.
- 6 Del laksen i flager.
- 7 Top brødet med rucola, laks, æble-fennikelslaw og bacon. Krydr med salt og peber.

