VEGETARISK

Fänkålssalsa till skaldjur och fisk

Kock: **Karin Walker** Tid: **20 min** Portioner: **4-6**

20

Den här krispiga lilla salsan är så fräsch och god och passar perfekt till kräftskivan, räkfrossan eller fiskmiddagen!

Jag gillar när den är i småbitar men att hyvla på en mandolin funkar också.

INGREDIENSER

1 st fänkål
1 st gurka
1 st äpple
3-4 msk hackad dill
2-3 msk rapsolja
3-4 msk citron
salt och nymalen svartpeppar

GÖR SÅ HÄR

1. Dela fänkålen på mitten, längs med och ta bort den hårda rotstocken och "fingrarna" på toppen. (Spara detta och lägg i frysen tills du ska koka fisk eller göra buljong).

2. Skär fänkål, äpple och gurka i små fina bitar.

3. Lägg i en skål och smaka av med dill, citron, olja, salt och peppar.