

SNEL SUCCES: SALADE MET WARMGEROOKTE ZALM, APPEL EN GEROOSTERDE KNOFLOOK

Land: Scandinavisch

Maaltijd: Hoofdgerecht

Porties: 2 personen

Bereidingstijd: 30 minuten

INGREDIËNTEN VOOR 2 PERSONEN

- 1/2 bol knoflook
- 150 ml yoghurt
- 50 ml melk
- 250 gram warmgerookte zalm
- 1/4 rode ui
- 1/2 komkommer
- 1/2 bosje radijs
- 1 Granny Smith appel
- 75 gram veldsla (of waterkers)
- 1/2 citroen (alleen het sap)

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 200°C.

Leg de bol knoflook op een bakplaat en rooster 20-25 minuten, of tot de randjes bruin beginnen te worden.

Snijd ondertussen de rode ui in dunne halve ringen. Maak dunne slierten van de komkommer met een kaasschaaf of mandoline. Snijd de radijsjes en de appel in plakjes. Leg de appel tot gebruik in een kommetje met aangezuurd water (water met een beetje citroensap of azijn erdoor), zodat de appel niet verkleurt.

Trek de zalm in grove stukken uiteen. Meng met de rode ui, komkommer, radijs, veldsla en het citroensap.

Knijp de tenen knoflook boven een kommetje uit hun vel en prak met een vork fijn. Voeg de yoghurt, melk, een beetje peper en zout toe en roer goed door. Proef en voeg eventueel naar smaak meer zout en peper toe.

Meng de stukjes appel door de salade. Verdeel de dressing over de salade en serveer.

Lekker met een stukje (zuurdesem)brood.