

Salade van gerookte zalm en komkommer

Voorgerecht

Ingrediënten

1 komkommer
30 gr radijs
200 gr gerookte zalm (in reepjes gesneden)
citroensap
peper
2 eetl. room (half geklopt)
2 eetl. lompviseieren (zalm) (rode)
4 takjes verse dille
paprika poeder

Bereidingswijze

1. De komkommer wassen en in tweeën snijden (dwars)
2. 1/3 van de komkommer in 48 dunne plakjes snijden.
3. Het andere 2/3 deel van de komkommer overlangs doorsnijden, ontpitten en in Julienne snijden.
4. Radijs wassen en in Julienne snijden
5. De Julienne van de komkommer en de radijs samen met de zalm snippers mengen. Citroensap toevoegen, luchtig mengen. Kruiden met peper en de slagroom erdoor spatelen
6. De schijfjes komkommer (12 per bord) dakpansgewijs in een cirkel schikken in het midden van het bord
7. In een uitsteekvorm van 7,5 cm doorsnede, de komkommer-zalmsalade op de komkommer schikken
8. Afwerken met de lompviseieren, paprikapoeder en dille

Eet smakelijk

