



Buitengewone broccoli-zalmschotel



Ingredienten voor 4 Personen

4 stuks	Zalm
140 g	Sla
150 g	Broccoli
4 stuks	Lente-ui
1/2	Komkommers
	Peper
1/2	Limoen
6 eetlepel	Yoghurt
2 eetlepel	Mayonaise
10 g	dille
2 eetlepel	Mosterd

Bereiding

1. Begin met het verwarmen van de oven op 180 °C.
2. Blancheer de broccoli ongeveer 3 minuten in kokend water tot deze net gaar is. Snijd vervolgens de broccoli in fijnere stukken.
3. Snijd de zalm in kleine blokjes en leg deze in een ovenschaal. Voeg een beetje olie toe en plaats de zalm ongeveer 10 minuten in de oven. Elke oven is anders, dus houd de zalm goed in de gaten.
4. Snijd de komkommer in halve maantjes en snijd de ijsbergsla fijn. Snijd de lenteuien in ringen en meng vervolgens alle groenten samen.
5. Hak de dille fijn en pers het sap van de limoen uit. Meng nu de ingrediënten voor de dressing en voeg bij de groenten. Meng nu alles goed door elkaar.
6. Serveer de blokjes zalm bovenop de salade en kruid af met zwarte peper.