



Kleurrijke salade met rode biet en zalm

met appel en mierikswortelcrème



ca. 20min



2 personen

Deze salade vinkt alle hokjes af: fris én knapperig, fruitig én hartig, vullend en tóch licht. Ben je nieuwsgierig geworden? Laten we eens kijken wat er in deze wondersalade met citroendressing gaat. Je combineert rode biet, appel, ui en babyromanasla met tongstrelende warmgerookte zalm en verse dille. Tot slot maak je er een friszure mierikswortelcrème bij op basis van zure room. Man, wat is dit lekker!

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 appel
- 1 onbehandelde citroen
- 10g verse dille
- 500g voorgekookte rode bieten
- 2 kroppen babyromanasla
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 beker zure room²
- 1x warmgerookte zalm¹

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- keukenrasp
- citruspers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Kooktip

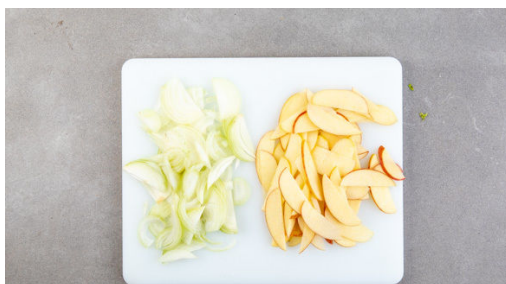
Rode biet vlekt nogal - draag evt. keukenhandschoenen en een schort tijdens het snijden.

Allergenen

vis (1), melk (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

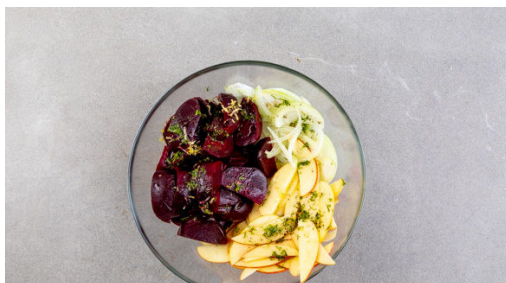
Voedingswaarde per portie

calorieën 652kcal, vet 32.3g, koolhydraten 47.4g, eiwit 39.0g



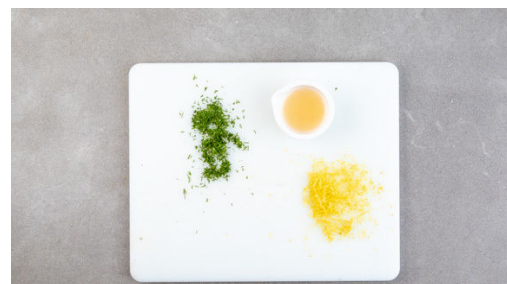
1. Ui en appel snijden

Pel en halveer de **ui** en snijd in dunne reepjes. Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes.



4. Salade mengen

Pak een grote kom en klop een **dressing** van het **citroensap**, de **citroenrasp**, 1el olijfolie en 1el azijn. Proef en breng op smaak met peper en zout. Schep de **ui**, **appel**, **rode biet** en **dille** voorzichtig door de **dressing** tot alles goed met elkaar vermengd is.



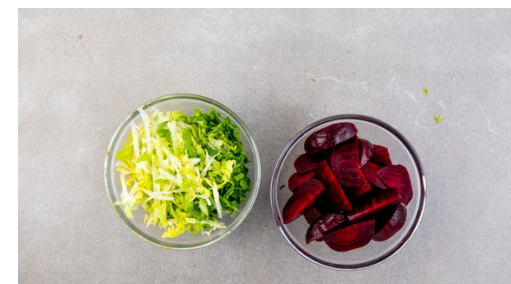
2. Citroen voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** vervolgens uit. Pluk de **dilletopjes** van de steeltjes en hak fijn.



5. Crème maken

Rasp de **mierikswortel** fijn. Meng naar smaak met de **zure room**. Proef tussendoor tot je de juiste balans hebt bereikt. Voeg ten slotte zout toe naar smaak.



3. Groente snijden

Halveer de **rode bieten** en snijd ze in dunne partjes. Verwijder de harde onderkant van de **sla** en snijd de **bladeren** in dunne reepjes.



6. Zalm voorbereiden

Verwijder de huid van de **zalm** en scheur met twee vorken in grote stukken. Verwijder eventuele graten met een pincet. Verdeel de **romanasla** over de borden en schep de **salade** erbovenop. Top met de **stukjes zalm**. Garneer naar smaak met de **mierikswortelcrème** en dien op.