



Rodebietensalade met gerookte zalm

en appel met mieriksworteldip



ca. 25min



2 personen

Een salade zoals het hoort: fris en knapperig, fruitig en stevig, vullend, maar licht. Fijne gerookte zalm, zoete rode bieten, frisse appel, botersla, ui en dille vormen samen met een heerlijke dressing van mierikswortel en yoghurt een waar dreamteam. Snel, elegant en ook nog eens heel erg lekker.

Wat je van ons krijgt

- 1 ui
- 1 appel
- 1 citroen
- 10g verse dille
- 1 pak voorgekookte rode bieten
- 1x babyromanasla
- 1 stukje verse mierikswortel
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1x gerookte zalm⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- fijne keukenrasp

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

Kooktip

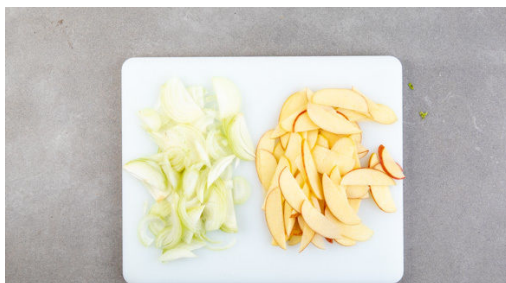
Je kunt de rest van de mierikswortel ook fijnraspen en inmaken met een beetje azijn en suiker. Of je kunt hem met mayonaise mengen.

Allergenen

vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

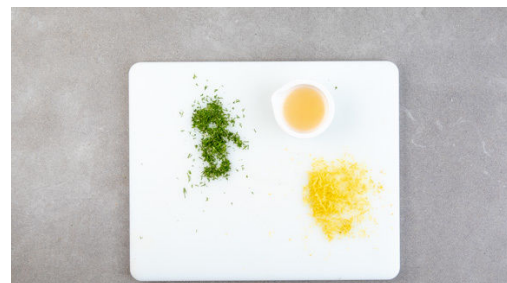
Voedingswaarde per portie

calorieën 524kcal, vet 25.3g, koolhydraten 49.6g, eiwit 30.4g



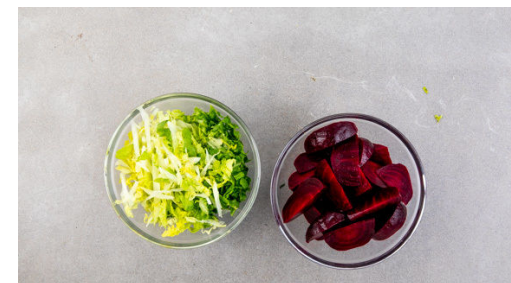
1. Ui en appel snijden

Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes.



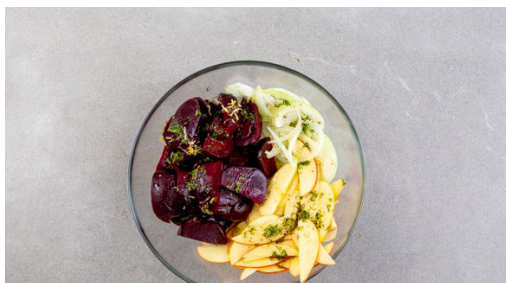
2. Dressing voorbereiden

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Hak de **dille** zonder hardere steeltjes fijn.



3. Groenten snijden

Snijd de **bieten** in partjes. Snijd de **sla** in smalle reepjes.



4. Salade mengen

Maak in een grote kom een **dressing** van de **citroenrasp**, het **citroensap**, 1-2el olijfolie en een snuf peper en zout. Proef en voeg evt. azijn of een snufje suiker toe. Roer de **bieten**, **appel**, **ui** en **dille** door de **dressing** en breng de **salade** op smaak met peper en zout.



5. Dip maken

Rasp **1-2tl van de mierikswortel** fijn. Roer de rasp door de **yoghurt** en breng de **dip** op smaak met zout en evt. peper. Gebruik meer van de **mierikswortel** voor een sterkere smaak (**zie tip, links**).



6. Zalm voorbereiden

Verwijder evt. graatjes en scheur de **zalm** met een vork of je vingers in hapklare stukken. Verdeel eerst de **slareepjes** en dan de **salade** over een bord. Leg de **zalm** er op en lepel de **saus** erover.