



Rodebietensalade met gerookte zalm

met appel en zure room



20-30min



2 personen

Een salade zoals het hoort: fris en knapperig, fruitig en stevig, vullend, maar licht. Fijne gerookte zalm, zoete rode bieten, frisse appel, romanasla, ui en dille vormen samen met een heerlijke dressing van zure room 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
- 1x babyromanasla
- 500g voorgekookte rode bieten
- 1 beker zure room ⁷
- 1x gerookte zalmknippers ⁴

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- keukenrasp

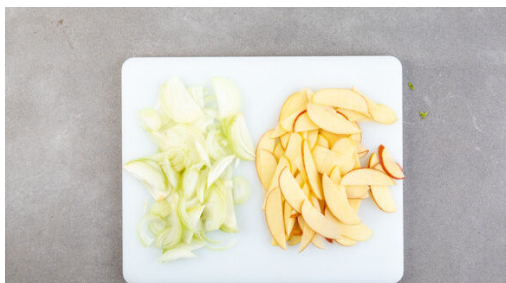
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 549kcal, vet 27.9g, koolhydraten 47.4g, eiwit 24.9g



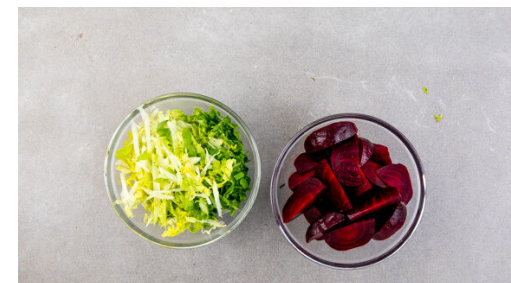
1. Ui en appel snijden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne reepjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in dunne plakjes.



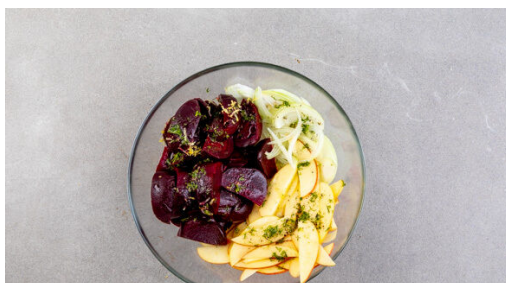
2. Dressing voorbereiden

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



3. Groenten snijden

Snijd de **romanasla** in fijne repen. Snijd de **bieten** in hapklare stukken. **Let op**, de **bieten** geven rood af, gebruik evt. keukenhandschoenen en een schort.



4. Salade mengen

Klop in een grote kom een **dressing** van de **citroenrasp**, het **citroensap**, 1el olijfolie, 1el azijn en een snuf zout en peper. Meng dan de **bieten**, **appel**, **ui** en **dille** voorzichtig met de dressing.



5. Zure room afmaken

Roer de **zure room** glad en breng op smaak met zout en peper.



6. Afmaken en serveren

Verdeel de **slarepen** over de borden en schep de **rodebietensalade** er op. Top met de **zalmknippers** en lepel de **zure room** naar smaak erover.