

Salade 'niçoise' met zalm & mango azijn

In plaats van tonijn gebruik je zalm uit de oven in deze lekkere variatie op de klassieke salade Niçoise.

De ingrediënten zijn slechts een richtlijn, je kan zoveel gebruiken als je maar lekker vindt. Een lekkere volle schaal op tafel makat iedereen vrolijk!

Menugang:	Salades
Type gerecht:	Visgerecht
Aantal personen:	2
Bereidingstijd:	30 minuten

In plaats van tonijn gebruik je zalm uit de oven in deze lekkere variatie op de klassieke salade Niçoise.

De ingrediënten zijn slechts een richtlijn, je kan zoveel gebruiken als je maar lekker vindt. Een lekkere volle schaal op tafel makat iedereen vrolijk!

Bereidwijze

1. Kruid de zalmvoten naar wens, bestrijk met een klein beetje olie en bereid in een ovenschaal of aluminiumfolie pakketje gedurende 20min op 180 graden celsius. (Je kan ook kiezen voor warmgerookte zalmvoten, deze zijn al gegaard, maar kan je ook even kort opwarmen voordat je ze versnipperd over de salade.
2. Ondertussen gaar je ook de krieltjes in de oven totdat deze goudbruin zijn.
3. Kook de sperzieboontjes totdat ze beetgaar zijn.
4. De groene salade maak je aan met een vinaigrette van Siciliaanse olijfolie (3 eetlepels), en mango azijn (1 eetlepel)
5. Snijd de overige ingrediënten in plakjes en partjes en verdeel over de salade.
6. Hussel voorzichtig door elkaar en maak af met de zalmsnippers.

Ingrediënten

- gemengde groene bladsla
- 2 zalmvoten
- 2 gekookte eitjes
- 10 zongedroogde tomaatjes
- 1 eetlepel kappertjes
- 50 gram olijven
- 100 gram sperzieboontjes
- Siciliaanse olijfolie
- mango azijn
- zout & peper

accessoires