

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



Hawaiiaanse gravad-laxsalade

Samenstelling:

500 gr tomaten
1/2 bosje lente-uitjes
125gr gravad lax (gemarineerde zalm)

Bereiding:

Tomaten pellen , in vier snijden, pitjes verwijderen en overgebleven vruchtvlies in dobbelsteentjes snijden.

De lente-uitjes wassen, eventueel bijsnijden en in dunne ringetjes snijden.

Snijd de gemarineerde zalm in fijne reepjes.

Meng alles onder elkaar samen met een mosterddressing (koel bewaren)

Dit gerecht begeleiden met een warme verse toast

Dressing:

1 lp suiker
3 lp wijnazijn
2 lp vers limoensap of citoensap
3 lp zonnebloemolie (of ander soort)
2 lp mosterd