



FEEST - Zalmcocktail met zeewiercrunch

granaatappel en dille

Dit is een bizar lekker hapje met veel verschillende smaken. Warmgerookte zalm, krokant zeewier, granaatappel en dille. Mega lekker en heel makkelijk van te voren klaar te maken. LET OP: dit is een voorgerecht voor de feestdagen, niet een complete avondmaaltijd.

10 min | 160 kcal

*Help ons papier, Co2 en kosten te
sparen door je recepten te bekijken
via onze mobiele website*



BIOLOGISCHE INGREDIËNTEN

		1P	2P	3P	4P
Granaatappel	st	0.25	0.5	0.75	1
Citroen	st	0.25	0.5	0.75	1
Warm gerookte zalmsnippers	g	50	100	150	200
Zeewier crisp chili	g	0.5	1	1.5	2
Verse dille	st	0.25	0.5	0.75	1

zelf toevoegen:

Mayonaise	el	1	2	3	4
Zout en peper					

**Bij biologische teelt is er meer diversiteit in gewicht van de geleverde groenten. Om verspilling te voorkomen passen we bij het inpakken soms de hoeveelheden aan. De garantie is 200-250 gram groenten per persoon.*



Deel je gerecht
online met #ekomenu

BEREIDINGSWIJZE

1. Snijd de granaatappel doormidden. Hou de granaatappel boven een bakje en klop met een dikke lepel de pitjes eruit, of duw de schil binnenste buiten. Haal de pitjes tussen het vruchtvlees vandaan en bewaar in een apart bakje met eventueel opgevangen vocht.
2. Snijd de schil van citroen met een dunschiller eraf (zonder het witte vruchtvlees) en snijd eventueel in kleinere reepjes. Snijd de rest van de citroen in plakjes. Bak de plakjes aan beide kanten 2-3 minuten op middelhoog vuur.
3. Meng de zalm met de mayonaise en wat granaatappelsap en knijp de citroenplakjes naar smaak erboven uit. Maak op smaak met peper en zout.
4. Pluk de dille en verdeel deze op de borden of in mooie glazen. Schep hierop de zalmcocktail en de granaatappel. Maak af met schotsen van zeewier en een paar fijngesneden citroenschilletjes.

Tip: Hak ook een klein deel van de dille door de zalmcocktail.

Biologisch



info@ekomenu.nl
info@ekomenu.be

Schrijf je in voor onze
nieuwsbrief

