



Salade met gerookte zalm en avocado

Niveau: Eenvoudig

Land van herkomst: Deens (Fusion)

Gang: Lunch

Hoeveelheid: 2 personen

Tijd: 15 minuten

Ingrediënten:

- **80 gram veldsla**
- **150 gram gerookte zalmflakes**
- **1 rijpe avocado**
- **½ komkommer, in kwartjes gesneden**
- **30 gram walnoten**
- **handje verse dille, fijngehakt**
- **2 el extra vierge olijfolie**
- **2 el mosterd-dillesaus**
- **versgemalen zwarte peper**
- **gemalen zeezout**

Bereiding:

- Was de veldsla goed en laat uitlekken.
- Scheur de veldsla eventueel in kleinere stukken.
- Meng in een kommetje de olijfolie, mosterd-dillesaus, de helft van de fijngehakte dille en breng op smaak met versgemalen zwarte peper en een beetje zeezout.
- Doe de veldsla en de komkommer in een ruime schaal en meng ongeveer twee derde van de dressing erdoor.
- Snijd de avocado in mooie plakjes.
- Verdeel de avocado, de gerookte zalmflakes en de walnoten over de salade.
- Lepel de resterende dressing over de salade en strooi de rest van de verse dille erover.
- Serveer direct zodat de salade heerlijk fris blijft.

Tip:

- Serveer met een stuk knapperig zuurdesembrood of een vers afgebakken baguette.
- Wil je de salade nog wat extra frisheid geven? Voeg dan wat ingelegde rode ui of een paar kappertjes toe.

Velbekomme!