





Asperge-broccolisalade met zalm (kopie 2)



 Wit
 Salade

 4 Personen
 Meer dan 30 minuten

Ingredienten

1 kilo asperges
1/8 ltr. citroensap
2 dl. olie

300 gr. zalmfilet
1/8 ltr. visbouillon van een tablet
Zout, peper, suiker

750 gr. broccoli
2 bosjes dille (fijnsnijden)

Bereiding

1. De asperges schillen en het onderste stukje afsnijden.
2. 1 ltr. water met zout, 2 eetl. citroensap en een snufje suiker aan de kook brengen en de asperges in 12 min. beetgaar koken.
3. De zalm wassen, droogdeppen met keukenpapier en met 2 eetl. citroensap besprenkelen.
4. De broccoli schoonmaken en in roosjes verdelen.
5. De asperges met een schuimspaan uit het vocht nemen, af laten koelen en schuin in stukjes snijden.
6. De broccoli in het aspergenat in 8-10 min. gaar laten worden en in een zeef af laten koelen.
7. De bouillon tegen de kook aan brengen en de zalm hierin in 7 min. gaar pocheren, uit de pan nemen en koud laten worden.
8. Het resterende citroensap met peper, zout, dille en olie losroeren en met de groenten mengen. 10 min. in laten trekken.
9. De zalm in stukjes verdelen en voorzichtig door de salade scheppen.