In de smaak vallen

NAAM GERECHT Rauwe zalm met asperge en burrata

Duid de bereidingstijd aan voor jouw gerecht

< 10 minuten	10-30 min	30-60 min	1-2 uur	> 2 uur

BENODIGDHEDEN (VOOR 4 PERSONEN)

Ingrediënten

WAT	HOEVEELHEID
Bv. eieren, melk,...	
zalmfilet	150 gr
witte en groene asperges	2 st
kerstomaatjes	5 st
burrata	50 gr
radijs	3 st
bieslook	decoratie
volle yoghurt	1 1/2 eetlepel
limoen	1/2
komkommer	1/2
pijnboompitten	15 gr
dille	Pluksels ter decoratie
Vene Cress	Ter decoratie
peper en zout	Eigen smaak
olijfolie	15 ml
azijn	15 ml
groene asperges	3 st
basilicum	enkele blaadjes

Materiaal

WAT
Bv. klopper, ovenschaal, taartvorm…
Fileermes
Schilmesje
Klopper
Salade bowl
Dunschiller

BEREIDING

Geef stap per stap aan wat er moet gebeuren bij de bereiding van jouw gerecht:

Zalm in dunne plakjes snijden. gebruik een fileermes of zeer scherp mes om zo fijn mogelijk te werken. Schik in het midden van je bord. kruiden met peper en zout. Plaats het bord terug in
Doe een grote eetlepel yoghurt in de saladebowl, voeg peper en zout toe. Voeg het sap van een halve limoen toe en enkele druppels olijfolie. Meng alles goed met de klopper zodat je een mooie dressing krijgt. Voeg eventueel
Schil de komkommer in fijn slierten, schik op een bord en besprenkel met enkele druppels olijfolie, azijn, peper en zout. Rol de slierten op tot je een buisje krijgt. Plaats terug in de koelkast.
Asperges bijtgaar koken in gezouten water en afspoelen onder koud water. Versnijden in kleine stukjes. de gereinigde radijzen in schijfjes snijden.
Haal het bord met de zalm uit de koelkast. schik de tomaatjes op een speelse wijze rond de zalm. Verdeel de asperges en radijzen ook rond de zalm.
Lepel de dressing van yoghurt over de zalm. versnipper wat bieslook en strooi dit over de dressing. Pluk wat stukjes Burrata en schik deze op de dressing. Afkruiden met peper en zout.
Werk af met dille pluksels en Vene Cress (optioneel)

TROEVEN VAN MIJN RECEPT

Vul hieronder in wat de troeven zijn van jouw gerecht.

Bv. vitaminen, calcium…

1. Calcium :
2. vitamine D :
3. eiwitten :