

Warmgerookte zalm met aspergebroadccoli



10 minuten



1 persoon



VOEDINGSWAARDE

Energie	471 Kcal
Koolhydraten	2.1 g
Eiwitten	38.6 g
Vet	32.7 g
Vezels	6.2 g

Voedingswaarde per persoon

INGREDIËNTEN

- 150-200 g warmgerookte zalm
- 200 g aspergebroadccoli (bimi)
- 1 ½ el extra vierge olijfolie
- 1 tl citroensap
- 2 g verse dille
- ¼ tl mosterd
- Peper
- Zout

BEREIDINGSWIJZE

Kook of stoom de aspergebroadccoli in 3-4 minuten beetgaar en hak ondertussen de dille fijn. Maak een dressing van de olijfolie, mosterd, verse dille en het citroensap. Klop goed door elkaar met een vork of garde. Giet de aspergebroadccoli af, meng met de dressing en breng eventueel nog wat extra op smaak met peper en zout. Serveer met de warmgerookte zalm.

TIP: EET JE DE ZALM
LIEVER WARM?
WARM DEZE DAN
EVEN KORT OP IN DE
OVEN.