



1A+1B

Vis

Gegrilde zalm met radijsjessalade



Bereidingstijd
15 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Snijd de radijsjes in kwartjes en het partje citroen in twee stukken. Breng de zalm op smaak met peper en zout en besprenkel met 1 el olijfolie. Laat een grillpan goed heet worden en gril de zalm goudbruin tot de gewenste gaarheid. Meng ondertussen de radijsjes met de waterkers en besprenkel met de resterende olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap. Serveer met de zalm.

Ingrediënten

- ☐ 150-200 g zalmfilet
- ☐ 85 g radijsjes
- ☐ 25 g waterkers
- ☐ Partje citroen
- ☐ 1 ½ el olijfolie
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	430 kcal
Koolhydraten	3 g
Vet	31 g
Vezels	1 g
Eiwit	31 g