



2A Vis

## Warmgerookte zalm met aspergebroccoli



Bereidingstijd  
10 minuten



Porties  
Voor 1 persoon

### Bereidingswijze

- 1 Kook of stoom de aspergebroccoli 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 aspergebroccoli af, meng met de dressing en breng eventueel nog wat extra op smaak met peper en zout. Serveer met de warmgerookte zalm.

### Ingrediënten

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

### Voedingswaarden per persoon

|              |          |
|--------------|----------|
| Energie      | 471 kcal |
| Koolhydraten | 2 g      |
| Vet          | 32 g     |
| Vezels       | 6 g      |
| Eiwit        | 38 g     |