



2A Vis

Waterkerssalade met sperziebonen en gerookte zalm



Bereidingstijd
20 minuten



Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

- 1 Kook of stoom de sperziebonen in circa 15 minuten beetgaar en laat ze even afkoelen. Meng ze vervolgens met de waterkers, gerookte zalm, zongedroogde tomaatjes en de stukjes avocado. Besprenkel met de mosterd-dille dressing en schep nogmaals goed om.

Ingrediënten

- ☐ 1 el PS. food & lifestyle mosterd-dille dressing
- ☐ 120-150 g gerookte zalm
- ☐ 150 g sperziebonen
- ☐ 1 zakje (40 à 50 g) waterkers
- ☐ 3 zongedroogde tomaatjes in stukjes
- ☐ ¼ avocado in stukjes

Voedingswaarden per persoon

Energie	560 kcal
Koolhydraten	33 g
Vet	27 g
Eiwit	37 g