

RADIJSSALADE MET GEROOKTE ZALM EN VERSE KAAS

EENVOUDIG

200 g gerookte zalm • 120 g witte selderij • 4 witte en 4 rode radijzen • koolzaadolie
• witte wijnazijn • zeezout • zwarte peper van de molen • 40 g kropsla • 4 el magere
verse kaas • 4 eetbare bloemen (Oost-Indische kers, goudbloem, viooltje...) • 4 takjes
waterkers • rechthoekige vorm 10 x 5 cm

Hak de zalm fijn. Snij de witte selderij in snippers. Kruid met wat peper van de molen, meng beide en zet koel. Snij de radijzen in dunne plakjes. Doe ze in een mengkom en besprenkel ze met een scheutje koolzaadolie, enkele druppels witte wijnazijn, peper en zout. Was de blaadjes kropsla, droog ze en snij ze fijn. Hou ze even apart.

Meng de verse magere kaas met blaadjes van 2 eetbare bloemen die je grof hebt gesneden. Kruid eveneens met een beetje peper en zout.

Trek een stevige veeg met de verse kaas op elk bord. Strooi er extra enkele bloemblaadjes bovenop. Plaats de vorm op het bord, verdeel de zalmmix onderaan, leg daarboven de fijngesneden sla. Schik de schijfjes radijs dakpansgewijs erbovenop, neem de vorm weg en werk af met een takje waterkers.

☀ **TIP:** om de rookmaak van de zalm te temperen, kan je werken met de helft rauwe zalm.

➔ **VOEDINGSWAARDE:** vitamines A, C, B2 en B3, kalium, calcium, fosfor, magnesium.

ANTIOXIDANTEN: groen en rood.

CALORIEWAARDE: minder dan 150 kcal per portie.

🍷 **WIJNTIP:** Jacob's Creek Chardonnay past perfect bij de gerookte zalm en de rauwe groenten. De wijn is zeer evenwichtig met frisse zuren en een volle afdronk.