



Lentesalade met rucola, zalm en nectarine

2 personen

🕒 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 ½ venkelknol (dun gesneden)
- 🍷 60 g rucola
- 🍷 1 nectarine (in plakjes)
- 🍷 ½ rode ui (in ringen)
- 🍷 100 g warmgerookte zalmfilets of gerookte zalmknippers
- 🍷 3 el pecannoten (geroosterd)
- 🍷 15 g Parmezaanse kaas (geraspt)

voor de dressing

- 🍷 4 el yoghurt
- 🍷 1 teentje knoflook (geperst)
- 🍷 5 muntblaadjes (fijngenhakt)
- 🍷 2 el olijfolie extra vergine
- 🍷 ½ limoen (sap)

ZO MAAK JE HET:

1. Meng de venkel met de rucola, nectarines en de ui.
2. Maak de dressing door de yoghurt glad te roeren met de knoflook en munt.
3. Meng al roerend de olijfolie erdoor.
4. Breng op smaak met het limoensap, zout en peper.
5. Bestrooi met de zalm, pecannoten en Parmezaanse kaas.



Recept: boodschappen.nl