



Wintersalade met Chinese kool, zalm en garnalen

2 personen

🕒 20 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 65 g mayonaise
- 🍷 ½ el Japanse sojasaus of ketjap asin
- 🍷 1½ el melk
- 🍷 200 g Chinese kool (in dunne reepjes)
- 🍷 1 tl sambal oelek
- 🍷 1½ lente-/bosuitjes (in ringen)
- 🍷 100 g gerookte zalm (in reepjes)
- 🍷 50 g surimi (in stukjes)
- 🍷 50 g garnalen (gekookt)

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de gerookte zalm en surimi in reepjes of stukjes.
2. Roer mayonaise, sojasaus en melk door elkaar tot een dressing voor de salade.
3. Leg de koolreepjes in een kom.
4. Meng eerst de gewenste hoeveelheid sambal door de kool en vervolgens de bosui, de garnalen, de zalm en surimi.
5. Meng op het laatste moment de dressing door de salade.

TIP: Vervang de gerookte zalm door tonijn uit blik. Laat de tonijn uitlekken en maak los met een vork. Vervang de garnalen door gekookte mosselen.



Recept: [Boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)