



# WINTERSALADE

## Wintersalade met pastinaak en zalm

2 personen

🕒 25 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍅 100 g winterpeen
- 🍅 200 g pastinaak
- 🍅 50 g babyspinazie
- 🍅 ½ rode ui
- 🍅 30 g ongebrande walnoten
- 🍅 ½ eetrijpe avocado
- 🍅 ½ limoen
- 🍅 7½ g verse munt
- 🍅 1½ el mayonaise
- 🍅 1½ el traditionele olijfolie
- 🍅 ½ el water
- 🍅 150 g verse zalmfilets
- 🍅 4 sneetjes witbrood

**MATERIAAL:** staafmixer, grillpan

### ZO MAAK JE HET:

1. Schil en snijd de peen en pastinaak in plakken van een ½ cm.
2. Halveer eventueel grote plakken.
3. Kook in water met eventueel zout in 5 min. beetgaar.
4. Doe in een vergiet, spoel koud onder stromend water en houd apart.
5. Scheur de spinazie in kleine stukjes.
6. Snijd de ui in flinterdunne ringen.
7. Hak de walnoten grof.
8. Meng de peen, pastinaak, spinazie, ui en walnoot en verdeel over een platte schaal.
9. Snijd de avocado overlangs doormidden.
10. Verwijder de pit, schep het vruchtvlees met een lepel uit de schil en snijd in repen.
11. Rasp de schil van de limoen en pers de vrucht uit.
12. Besprenkel de avocado met een ½ el limoensap per avocado.
13. Haal de blaadjes van de munt.
14. Doe 1 tl limoenrasp, een ½ el limoensap en de munt met de mayonaise, ⅔ van de olie, het water, peper en eventueel zout in een hoge beker.
15. Pureer met de staafmixer tot een gladde dressing.
16. Dep de zalm droog met keukenpapier en bestrijk met de rest van de olie.
17. Verhit de grillpan en gril de zalm in 5 min. bijna gaar.
18. Keer halverwege.
19. Breek in stukken.
20. Verdeel de avocado en zalm over de salade.
21. Besprenkel met de dressing.
22. Serveer met het brood.



Recept: [Albert Heijn ah.nl](https://www.albertheijn.nl)