



Gerookte zalmhaas sashimi

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 75 g gerookte zalmhaas
- ★ 50 g edamame boontjes
- ★ 1/3 limoen
- ★ 1 el sojasaus
- ★ 25 gram wasabi-pinda's
- ★ 1 el spicy truffelmayo
- ★ 10 g kiemgroente (alfalfa of kress)

ZO MAAK JE HET

1. Snijd de gerookte zalmhaas in dunne plakjes en leg in een kransvorm op een serveerschaal.
2. Laat de edamame-boontjes uitlekken en spoel schoon.
3. Rasp de schil van de 1/2 limoen en pers de vrucht uit.
4. Meng de rasp en sap met de sojasaus en besprenkel de gerookte zalm hiermee.
5. Zigzag de spicy truffelmayo over de zalm.
6. Hak de wasabi-pinda's grof en verdeel ze met de edamame-boontjes en kiemgroente over de zalm.

TIP: Lekker met kleine rijstcrackertjes.

BRON: [dekamarkt.nl](https://www.dekamarkt.nl)

