




## Groene zalmkrans

**2 PERSONEN**

 30 minuten

### DIT HEB JE NODIG

- ★ 100 g komkommer
- ★ ½ venkel
- ★ 1 citroen, zest + sap
- ★ 2 avocado's
- ★ 75 g roomkaas met bieslook
- ★ 75 g veldsla
- ★ 1 el olijfolie
- ★ 100 g gerookte zalm
- ★ 30 g kiemtrio
- ★ 10 g dille

**MATERIAAL:** mandoline, staafmixer

### ZO MAAK JE HET

1. Schil met een dunschiller lange linten van de komkommer.
2. Leg ze in een schaal en breng op smaak met wat grof zeezout.
3. Snijd met een mandoline de venkel in dunne reepjes.
4. Leg in een schaal met het sap van een ½ citroen.
5. Meng goed.
6. Pureer de avocado's met een staafmixer en breng op smaak met het sap van ½ citroen, versgemalen peper en zout.
7. Pak een groot plat bord.
8. Doe de gepureerde avocado in een spuitzak en spuit toefjes in een cirkel op het bord.
9. Vul een nieuwe spuitzak en verdeel daarmee de roomkaas in toefjes.
10. Doe de veldsla, het overige citroensap en olijfolie in een kom en meng goed.
11. Verdeel de sla vervolgens in een cirkel over en naast de avocado en roomkaas, zodat een krans ontstaat.
12. Rol de komkommerlinten op tot kleine sigaretjes en steek deze tussen de sla en avocado- en roomkaastoefjes.
13. Vouw de zalmplakjes los op, en steek deze in de krans.
14. Maak de krans af met kiemtrio en takjes dille.
15. Garneer met het zest van ½ citroen en verdeel er wat druppels olijfolie en grof zeezout over.

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

