



Quinoaasalade met groene asperges en ceviche-zalm

2 PERSONEN

🕒 25 minuten + 1 uur

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 200 g zalmfilet
- 🥬 2 kleine sjalotten
- 🥬 1½ bio citroen
- 🥬 100 g quinoa
- 🥬 200 g groene asperges
- 🥬 ½ avocado
- 🥬 1 bosje platte peterselie, fijngesneden
- 🥬 1 lente-uitje, in ringen
- 🥬 3 el extra vierge olijfolie

MATERIAAL: -

ZO MAAK JE HET:

1. Snijd de zalmfilet in dunne plakjes van 2 mm en leg iets overlappend in een schaal.
2. Snijd 2 sjalotten in reepjes en strooi over de zalm.
3. Knijp 1 citroen boven de zalm uit en dek de schaal af met vershoudfolie.
4. 'Gaar' de vis afgedekt 1 uur in de koelkast.
5. Kook de quinoa volgens de aanwijzingen op de verpakking.
6. Snijd het harde stukje aan de onderzijde van de asperges af en snijd ze verder in plakjes van 2 cm.
7. Kook de asperges in water met zout in 1-2 min. knapperig gaar.
8. Giet af en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
9. Spreid de quinoa uit over een schaal en laat afkoelen tot kamertemperatuur.
10. Halveer de avocado, wip de pit eruit en schil de vrucht.
11. Snijd het avocadvlees in blokjes en besprenkel met het sap van ¼ citroen.
12. Meng de quinoa met de asperges, avocado, fijngesneden laatste 2 sjalotten, peterselie, lente-ui, het sap van de laatste ¼ citroen en 2 el olijfolie.
13. Breng de salade op smaak met zout en peper.
14. Bestrooi de zalmfilet met peper naar smaak en besprenkel met de laatste 2 el olijfolie.
15. Serveer met de peterselie-quinoa salade.

TIP: -

BRON: deliciousmagazine.nl

