



Bramen-perziksalade met zalm



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

30 gram amandelschilfers
2 perziken (rijp)
150 gram kerstomaatjes
1/2 kleine rode ui
1 avocado
120 gram braambessen
1 lente-uitje (in ringen)
1 handvol korianderblaadjes
1 handvol muntblaadjes
3 eetlepels vers limoensap
3 eetlepels olijfolie (+ extra)
500 gram zalmfilets (zonder vel)
1 theelepel paprikapoeder
1/2 theelepel komijnpoeder
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Bak de amandelschilfers in een droge koekenpan goudbruin. Snij de perziken in partjes en halveer de kerstomaatjes. Snipper de rode ui. Snij het vruchtvlees van de avocado in mooie plakjes.
- 2.** Meng de perziken, de tomaatjes, de bramen, de rode ui, de lente-ui, de avocado, de verse kruiden, het limoensap, de amandelschilfers en de olijfolie voorzichtig onder elkaar. Breng royaal op smaak met peper en zout. Zet koel.
- 3.** Kruid de zalmfilets met het paprika- en komijnpoeder, peper en zout. Verhit een scheut olijfolie in een pan en bak de filets gaar. Trek de zalm vervolgens in vlokken.
- 4.** Verdeel de salade over de borden en leg de zalm erop. Bedruppel met olijfolie en serveer.