



Vissalade met aardappeltjes en waterkers



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

6 krielaardappeltjes (gekookt, gehalveerd)
2 plakjes gerookte zalm (in stukjes gesneden)
3 eetlepels grijze garnalen
kropsla (enkele blaadjes)
2 takjes waterkers
2 eetlepels rode bieten (voorgekookt)
1 eetlepel zure room
limoen (1 plakje)
rode biet (enkele scheutjes)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Meng de krielaardappeltjes met de stukjes gerookte zalm en de garnalen.
- 2.** Schik op een bord of in een kom de salade en de waterkers. Leg hierop de aardappelen en de vis.
- 3.** Werk af met de rode bieten, de zure room, de limoen en de scheutjes van rode biet. Breng op smaak met peper en zout.