

Gerookte zalm met warme aardappelsalade en CAMBOZOLA



Ingrediënten voor 4 porties

500 g gerookte zalm	Olijfolie
Ca. 700 g stevige kleine aardappelen	Witte balsamicoazijn
Ca. 40 g rode snijbietspruiten	Zeezout en peper
150-200 g CAMBOZOLA, kamertemperatuur	1 citroen in vieren
4 takjes dille, grof gehakt	4 sneden roggebrood
¼ venkel, geschild	Ca. 100 g CAMBOZOLA
10 g bieslook, fijn gehakt	3 radijsjes in dunne plakjes

Bereiding:

1. Kook de aardappels gaar en laat ze afkoelen. Halveer ze vervolgens en doe ze in een kom. Meng de rodesnijbietspruiten, de in blokjes gesneden CAMBOZOLA, dille, venkel en bieslook door de aardappels. Breng op smaak met olijfolie, balsamicoazijn, zeezout en peper.
2. Haal de CAMBOZOLA uit de koelkast en laat op kamertemperatuur komen. Serveer de gerookte zalm met de aardappelsalade en maak het geheel af met de CAMBOZOLA. Besmeer het roggebrood met de boter en beleg met de radijsjes. Leg de CAMBOZOLA-plakken hierop.

Bereidingstijd: ca. 35 minuten.

Per portie: 2810 KJ, 670 kcal., eiwit 39 g, vet 44 g, koolhydraten 27 g

