



Gerookte zalm met avocado en komkommer

Een elegant en licht voorgerecht of lunchgerecht met zachte gerookte zalm, romige avocado en frisse komkommer. Snel klaar en toch indrukwekkend op tafel.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

2

CATEGORIE

Zomers & luchtig

Ingrediënten

- 150 gr gerookte zalm
- 1 rijpe avocado
- 1/2 komkommer
- 1 el verse dille, fijngesneden
- 1/2 citroen
- 2 el olijfolie

1 el kappertjes (optioneel)
versgemalen zwarte peper

Bereidingswijze

1. Halveer de avocado, verwijder de pit en schil hem. Snijd het vruchtvlees in dunne plakjes.
2. Snijd de komkommer in dunne plakjes of halve maantjes.
3. Schik de gerookte zalm, avocado en komkommer afwisselend op twee borden.
4. Besprenkel alles met de olijfolie en het sap van de halve citroen.
5. Strooi de fijngesneden dille en eventueel de kappertjes erover.
6. Maal er wat versgemalen zwarte peper over en dien onmiddellijk koel op.

Tip

Kies een avocado die net zacht aanvoelt bij lichte druk, maar nog niet bruin is van binnen. Bewerk de avocado pas op het laatste moment en besprenkel hem meteen met citroensap om verkleuring te voorkomen.

Lekker met

Een sneetje geroosterd volkorenbrood of een toastje past hier perfect bij.

Dranktip

Een droge, frisse witte wijn zoals een Muscadet of een lichte Sauvignon Blanc sluit mooi aan bij de romige avocado en de gerookte zalm.