

Maaltijdsalade met zomerse twist



INGREDIËNTEN: Voor 4 persoon

4 eieren
4 reepjes verse zalm op huid van 4,5 cm breed
150 gr gemengde salade
2 eetlepels rozijnen
1 avocado
1 rode puntpaprika
1 grote ui (geel)
500 gr cherrytomaatjes
Klontje roomboter
Handjevol bieslook
2 eetlepels olijfolie
1 sinaasappel

BEREIDING:

Verwarm de oven voor op 190 gr.
Bekleed een bakplaat met bakpapier.

Kruid de zalmootjes met viskruiden. Bak ze medium gaar in de oven in ongeveer 8 minuten. Eet je de zalm liever doorbakken verleng de baktijd dan tot zo'n 15 minuten.

Kook de eitjes hard, laat afkoelen en snijd ze in plakjes (mooie plakjes krijg je met een eiersnijder)

Was de sla en snijd de sla.
Wel de rozijnen in heet water (niet koken) in 5 tot 8 minuten
Snijd de avocado in reepjes.
Pers de sinaasappel uit.
Knip de bieslook fijn.

Snijd de puntpaprika in reepjes (let op de zaadlijst geheel wegsnijden). Maak de ui schoon en snipper die fijn. Snijd de tomaatjes door de midden. Verhit in een koekenpan een klontje boter. Als de boter goed heet is voeg dan de tomaten toe, schud even goed om en voeg de gesnipperde uien en reepjes paprika toe. Laat alles even doorbakken, maar niet te lang (de uien moeten glazig worden maar niet bruin). Schep alles in een grote schaal en laat afkoelen. Als het is afgekoeld voeg je de gemengde sla, het sinaasappelsap, de olijfolie, de geweldde rozijnen, de avocado en de bieslook toe. Schep alles door elkaar.

Verdeel de salade over 4 borden. Serveer de zalm er aan de ene kant van het bord naast en de eierplakjes aan de ander kant.