

Salade met gerookte zalm

Ingrediënten

- 2 eetlepels wijnazijn
- 4 eetlepels notenolie
- 25 gram pijnboompitten
- 100 gram sla
- 150 gram gerookte zalm
- peper, zout

Werkwijze

1. Rooster de pijnboompitten in een droge koekepan. Laat ze afkoelen.
2. Snijd de zalm in kleine reepjes.
3. Klop de olie, de azijn, peper en zout tot een sausje. Schep deze saus door de sla.
4. Verdeel de sla over vier bordjes en leg de zalmreepjes en de pijnboompitten erop.