

# Zalmsalade

## Samengestelde salades

Aantal personen: 4

<p><b>Ingrediënten;</b></p> <p>100 gram Aardappel 100 gram Augurk 100 gram Appel 100 gram Rode zalm (uit blik) ½ dl French dressing 1 ½ dl Mayonaise</p> <p><b>Garnituren:</b></p> <p>1 Tomaat 4 Asperges 1 Ei, hardgekookt ¼ Komkommer 4 Toefjes peterselie ½ Citroen</p>	<p><b>Materialen;</b></p> <p>Koksmes Snijplank Bekken Kookpan Dunschiller Spatel Schaal Sauskom</p>
<p><b>Werkwijze;</b></p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Snijd de aardappel en brunoise<ul style="list-style-type: none"><li>- Blancheer de aardappel.</li><li>- Snijd de appel en brunoise.</li></ul></li><li>2. Meng de gesneden appel met de gesneden augurk.</li><li>3. Ontdoe de zalm van graten en vellen.<ul style="list-style-type: none"><li>- Breek de zalm in kleine stukjes van 1 cm.</li></ul></li><li>4. Doe de aardappel, de augurk, de appel en de zalm in het bekken.</li><li>5. Maak dit mengsel op smaak met de french dressing.<ul style="list-style-type: none"><li>- Roer het mengsel (de zalm salade) luchtig door elkaar met de spatel.</li></ul></li><li>6. Dresseer de zalmsalade op de schaal.</li><li>7. Garneer de zalmsalade af met de Garnituren.</li><li>8. Serveer de mayonaise apart in de sauskom.</li></ol>	<p><b>Aanvullingen;</b></p> <p>Was de aardappel af. Ongeveer 2 minuten.</p> <p>Let op de kleuren combinatie.</p>

Bron: