



Voorgerechten

## **Gemarineerde zalm met avocadospread**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

200 gram zalm  
1 quart zalm (eitjes)  
1 stengel koriander  
handvol tuinkruiden  
2 avocado's  
5 radijsjes  
1 theelepel chilipeper (saus)  
1 eetlepel sesamzaad  
50 gram roomkaas  
peper  
zout

### **Voor de dressing**

30 gram sojasaus (lichte)  
10 gram zonnebloemolie  
20 gram limoensap

### **Bereidingswijze**

Maak eerst de dressing door de sojasaus, het limoensap en de zonnebloemolie te mengen.

Rooster ondertussen de sesamzaadjes en voeg deze bij de dressing.

Snij de zalm in blokjes en marineer gedurende een 5-tal minuten in de dressing. Breng daarna wat zalmeitjes aan op elk stukje zalm.

Schil de avocado en verwijder de pit. Plet met een vork en voeg de roomkaas toe. Breng op smaak met peper en zout, limoensap en de chilisaus. Werk af met fijngesneden koriander.

Snij de radijsjes in fijne plakjes en leg ze even op ijswater. Vermeng ze met tuinkruiden voor een fris slaatje.

**Tip:**

Checken of zalm vers is doe je door er even op te duwen. Als het vlees terugspringt is het prima!



