



Hoofdgerechten

Paaskrans

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 radijsjes
1 komkommer
4 avocado's
1 citroen
150 gram zalm (gerookte)
100 gram erwtjes (kort geblancheerd)
2 eieren (gekookt)
1 handvol tuinkers
2 eetlepels zure room
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Snij de radijsjes in plakjes. Snij met een dunschiller de komkommer in lange plakjes en rol ze strak op.

Mix het vruchtvlees van de avocado's met de geraspte schil en het sap van een halve citroen en 2 eetlepels olijfolie tot een gladde crème. Kruid met peper en zout.

Schep de avocadocrème langs de rand van een grote schaal en vorm met een lepel een krans (laat het midden leeg).

Verdeel daarop plakjes gerookte zalm, plakjes radijs, rolletjes komkommer en erwtjes.

Snij de eieren in partjes en leg ze hier en daar tussen de groenten. Werk af met toefjes zure room en de tuinkers. Kruid met peper en zout.

