

# ZALM- EN TONIJNSALADE

Salmon and tuna salad

Door / By: Sabine Dekie



# INGREDIËNTEN

- (met om het even welke overschot.

Voor deze schotel:

- Gerookte zalm
- Zelfgemaakte tonijnsalade (zie hieronder)
- Aperitief tomaatjes
- Fijn (klein) witloof
- Geblancheerde baby groene asperges
- Babyspinazie
- Radijsjes
- Lentoui
- Geroosterde pijnboompitten
- Chia zaden
- Verse peterselie en eventueel basilicum.

Voor de tonijnsalade:

- Tonijn in eigen nat
- Ceasar salade dressing
- Karpertjes
- Peper, zout, peterselie

# BEREIDING

Saladeschotel van overschotjes gerookte zalm en zelfgemaakte tonijnsalade.

1. Hol de tomaatjes uit en vul ze met de tonijnsalade.
2. Snij de gerookte zalm in lange schijfjes en vul witloofblaadjes ermee.
3. Dresseer het bord naar keuze.

**Smakelijk!**

# INGREDIENTS

- (with any surplus. For this dish:
- Smoked salmon
- Homemade tuna salad (see below)
- Aperitif tomatoes
- Fine (small) chicory
- Blanched baby green asparagus
- Baby spinach
- Radishes
- Spring onion
- Roasted pine nuts
- Chia seeds
- Fresh parsley and possibly basil.

For the tuna salad:

- Tuna in its own juice
- Caesar salad dressing
- Carps
- Pepper, salt, parsley

# PREPARATION

Salad dish of leftover smoked salmon and homemade tuna salad.

1. Hollow out the tomatoes and fill them with the tuna salad.
2. Cut the smoked salmon into long slices and fill chicory leaves with it.
3. Arrange the plate of your choice.

**Bon appetit!**