



## Salade met gerookte zalm

Diner



## Salade met gerookte zalm

Deze gezonde salade met gerookte zalm en avocado is ideaal voor als je een keertje geen zin of tijd hebt om uitgebreid te koken. De salade is namelijk super makkelijk om te maken en binnen 10 minuten klaar. Bij de salade kun je een dille dressing serveren, maar deze kun je ook weglaten of vervangen door een kant-en-klare dressing.

### Tips:

Je kunt de salade met gerookte zalm en avocado serveren als lunch of als hoofdgerecht bij het diner. Ook heerlijk als bijgerechtje bij de BBQ. De salade is lekker licht, maar door de warmgerookte zalm en avocado ook erg vullend. De warmgerookte zalm kun je eventueel vervangen door gerookte zalmblokjes of gebakken zalm.

En niet alleen op zomer dagen zal deze salade lekker smaken. Ook op iedere andere dag. De combinatie van een lekker zacht stukje gerookte zalm met daarbij zoete aardappel, de perfecte avocado en frisse veld sla, afgemaakte met een heerlijke dressing. Daar zeg ik geen nee tegen, jij wel!?

Verrassend lekker dit recept en gekregen van schoonzusje lief... <3

Probeer ook eens ons frisse [tonijnsalade](#) recept!

## ingrediënten

### Voor 2 personen

Gerookte zalm

200 gram bataat (zoete aardappel)

1 stengel bosui

half zakje veldsla

1 avocado

handje pijnboompitten

3 eetlepels griekse yoghurt

1 eetlepel verse pesto (zie hier het recept)

peper en zout

## bereidingswijze

1. Schil de bataat, snij in grove stukken en kook 10 minuten. Rooster de pijnboompitten kort. bak de gerookte zalm in een koekenpan. snijd de avocado en bosui. Was de veldsla en leg deze op je bord, voeg de bataat, zalm, avocado en pijnboompitten toe.
2. Dressing: Meng de yoghurt, mayonaise en pesto, voeg een snufje peper en zout toe en maak je salade compleet.
3. Geniet ervan! En eet smakelijk