



Supersnelle zalmzalade

8 personen
30 minuten

Ingrediënten

500 gram zalmnippers gerookt
500 gram kwarteleitjes
420 gram groene asperges
1 zak babypinazie'
500 gram fris e ijsbergsla
100 gram gesneden dille
500 gram quinoa-roggasalade
25 centiliter O'life Culinaire
limoen-koriander
olie, azijn, peper & zout

*Kook de kwarteleitjes circa 3 minuten in een pannetje water.

*Maak de quinoa-roggasalade aan met wat olie, azijn, peper en zout.

*Zet een pan water op en breng deze aan de kook. Snijd circa 2 centimeter van de uiteindes van de groene asperges af. Kook de groene asperges 2-3 minuten en spoel ze goed koud onder stromend ijswater.

*Snijd de onderkant van de krop fris e en was de sla in ruim water. Droog de sla in de slacentrifuge of laat goed uitlekken in een vergiet.

*Droog de asperges op een schone theedoek.

*Leg een ronde steker op het bord en schep daar 2 flinke eetlepels quinoa-roggasalade in. Top dit af met fris e slablaadjes en babypinazie.

*Snijd de groene asperges in stukken van circa 3-4 centimeters. Maak de groene asperges aan met wat olie, peper en zout en drapeer een aantal stukjes in de sla.

*Pel de kwarteleitjes, halveer ze en verdeel de helftjes in de sla. Verdeel de gerookte zalm op de quinoa-roggasalade. Breng wat dotjes limoen-koriandersaus aan. Garneer af met wat mooie dilletoppen.

Tip: de kwarteleitjes moet je in de koelkast bewaren.

Smakelijk!