



Salade met gerookte forel en appel

Beschrijving

Ditmaal een meermaals beproefd recept, wij houden erg van gerookte forel en in combinatie met de appel en de dressing van crème fraîche als friszuurtje is dit erg lekker. Zorg ervoor dat je de appels zo dun mogelijk snijdt, eventueel op de snijmachine.

Aantal personen

4

Ingrediënten

- 25 gram bieslook
- 2 citroenen
- 125 gram crème fraîche
- 1 volzoete appel (bijv. Royal Gala)
- 1 frizure appel (bijv. Granny Smith)
- 1 stronk witlof
- 250 gram gerookte forelfilet (pakje à 125 gram)

Keukenmateriaal

- koksmes
- snijplank
- citruspers
- eventueel snijmachine

Bereidingstijd

15 minuten

Bereiden

Snijd de bieslook fijn, pers de citroen uit en meng de helft van het sap met de crème fraîche en bieslook. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Houd apart.

Was de appels, snijd ze in kwarten, verwijder het klokhuis en snijd de appels in de lengte in dunne plakjes. Besprenkel met de rest van het citroensap. Haal de blaadjes van het witlof en meng de appel met het witlof.

Verdeel de salade over de borden en verdeel de forel er in stukjes over. Snijd de rest van de citroen in parten en serveer met de dressing.

Datum

26/03/2025