

Ingrediënten voor 4 personen

1 kilo aardappelen 2 blikjes zalm
1 blikje lunchmeat 1 zoet/zure
appel 1 klein blikje worteltjes 1
grote ui 2 Eieren
Yogonaise/fritesaus Peper Zout
Paprikapoeder Kerriepoeder

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Nederlands
Soort_gerecht: Salade
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Zalmsalade

Heerlijke zalmsalade voor bij de bbq op stokbrood of als maaltijd.

Vorbereiding

Aardappels koken en af laten koelen. Ui en lunchmeat en appel in kleine blokjes snijden. Zalm van graat en vel ontdoen. Ei koken

Bereidingswijze

Stamp de gekookte aardappels fijn. Voeg de uitgelekte wortelen, de zalm en de ui toe. Voeg dan wat yogonaise of fritessaus(niet teveel direct) toe en vermeng dit met elkaar. Dan de lunchmeat en appel er doorheen scheppen, een snufje zout, wat peper en paprikapoeder en flink wat kerriepoeder. Garneer met wat plakjes zalm en evt. andere vissoorten, rolletjes ham plakjes komkommer en evt. wat plakjes ei en smullen maar. (Als je nu echt weinig tijd hebt dan kan je ipv. gekookte aardappelen ook een bak rundvlees-salade nemen, de mayonaise of slasaus komt dan te vervallen)

Serveertips

Serveren met een lekker broodje of als salade bij de bbq of als hoofdgerecht met een kop soep.

