

Ingrediënten voor 1 personen

- 150 gr. bimi (broccolini) - 125 gr. gerookte forelfilet - 1/2de rijpe avocado - Zachtgekookt ei - Zeezout - Basilicum - Pijnboompitten - Kokosolie (voor het wokken)

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Wereld

Soort_gerecht: Salade

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee



Avocado-bimisalade met forel

Super lekker! Voor de visliefhebber.

Bereidingswijze

Stap 1: Spoel de bimistronkjes schoon, warm wat kokosolie op in een wokpan (of grote koekenpan) en wok de bimi voor ongeveer 6 à 8 minuutjes. Stap 2: Zet ondertussen een steelpannetje op en kook hierin je eitje (een zachtgekookt eitje moet ongeveer 3 minuutjes, wanneer je het lekkerder vindt dat het eigeel eruit loopt, moet je het eitje ongeveer 2 minuten koken). Stap 3: Snij de avocado en forelfilet in stukjes. Stap 4: Wanneer de bimi en het eitje klaar zijn, leg je de bimi op een bordje samen met de forelfilet en de avocado. Pel het eitje en leg deze erbovenop (of snij alvast in reepjes/stukjes). Stap 5: Breng op smaak met een snufje zeezout en wat basilicum. Stap 6: Strooi tot slot nog wat pijnboompitten over het gerecht.