PS. food & lifestyle

1A+1B Vis

Pastasalade met pulled salmon, radijsjes en zeekraal

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook de penne volgens de aanwijzingen op de verpakking. Laat even afkoelen. Maak ondertussen de dressing door de ingrediënten, samen met wat peper en zout met elkaar te mengen in een kommetje. Verhit de olijfolie in een pan en bak de zalm circa 2-3 minuten aan beide zijden. Breng op smaak met peper en zout en trek vervolgens uit elkaar met behulp van een vork. Snijd de lente-ui in ringetjes en de radijsjes in plakjes. Leg de pasta en de sla in een diep bord. Verdeel de radijsjes, zeekraal en de pulled salmon eroverheen. Besprenkel met de dressing en garneer met de lente-ui.

Ingrediënten

- ☐ 1 zakje PS. food & lifestyle penne
- ☐ 40-50 g zalm
- ☐ 50 g radijs
- ☐ 40 g zeekraal
- ☐ 10 g gemengde sla
- ☐ ¼ lente-ui
- ☐ ½ el olijfolie
- ☐ Peper
- ☐ Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**402 kcal**
Koolhydraten	**9 g**
Vet	**26 g**
Vezels	**4 g**
Eiwit	**30 g**