PS. food & lifestyle

2A Vis

Warmgerookte zalm met aspergebroccoli

Bereidingstijd
10 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook of stoom de aspergebroccoli in 3-4 minuten beetgaar en hak ondertussen de dille fijn. Maak een dressing van de olijfolie, mosterd, verse dille en het citroensap. Klop goed door elkaar met een vork of garde. Giet de aspergebroccoli af, meng met de dressing en breng eventueel nog wat extra op smaak met peper en zout. Serveer met de warmgerookte zalm.

Ingrediënten

- [ ] 150-200 g warmgerookte zalm
- [ ] 200 g aspergebroccoli (bimi)
- [ ] 1 ½ el extra vierge olijfolie
- [ ] 1 tl citroensap
- [ ] 2 g verse dille
- [ ] ¼ tl mosterd
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**471 kcal**
Koolhydraten	**2 g**
Vet	**32 g**
Vezels	**6 g**
Eiwit	**38 g**