2A Vis

Waterkerssalade met sperziebonen en gerookte zalm

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Kook of stoom de sperziebonen in circa 15 minuten beetgaar en laat ze even afkoelen. Meng ze vervolgens met de waterkers, gerookte zalm, zongedroogde tomaatjes en de stukjes avocado. Besprenkel met de mosterd-dille dressing en schep nogmaals goed om.

Ingrediënten

- ☐ 1 el PS. food & lifestyle mosterd-dille dressing
- ☐ 120-150 g gerookte zalm
- ☐ 150 g sperziebonen
- ☐ 1 zakje (40 à 50 g) waterkers
- ☐ 3 zongedroogde tomaatjes in stukjes
- ☐ ¼ avocado in stukjes

Voedingswaarden per persoon

Energie	**560 kcal**
Koolhydraten	**33 g**
Vet	**27 g**
Eiwit	**37 g**