

Salade van gerookte wilde zalm met mosterd-dille-sinaasappeldressing



Ingrediënten voor twee personen

- 1/2 zakje veldsla of jonge veldsla
- 1 bakje gerookte wilde zalm
- 2 hardgekookte eieren
- 4 eetlepels pijnboompitjes, geroosterd
- 1 rode ui, in ringen
- 1/2 komkommer, in partjes

Voor de dressing

- 1 eetlepel milde mosterd
- 1 eetlepel honing
- 2 theelepels gedroogde dille
- scheutje warm water
- 1 eetlepel halfvolle biologische mayonaise
- eierdopje sinaasappelsap
- peper en zout

Bereiden

Kook 2 eieren hard in 10 minuten. Laat ze schrikken onder koud water, pel ze, snijd ze doormidden en laat ze afkoelen. Rooster de pijnboompitjes in een droge pan tot ze goudbruin zijn. In een schaaltje doen en af laten koelen. Schil de halve komkommer, snijd hem over de lengte doormidden en verwijder de zaadlijsten met een theelepel. Snijd in partjes van 1 cm. Snijd de rode ui in dunne ringen. Doe de ingrediënten voor de dressing in een jampotje, deksel er op en schudden maar. Verdeel de sla over twee grote saladeborden. Verdeel dan de overige ingrediënten gelijkmatig over de salade. Giet de dressing erover. Eet smakelijk.

