

*Voorgerecht*

*Reitse's  
Twinkel Tip*



## *Salade van gerookte zalm met cocktailgarnalen*

**Benodigheden voor 4 personen:**

2 pakken Schotse gerookte zalmfilet

1 pot met kluitsla

1 zak cocktailgarnalen (diepvries)

**Bijzonder Lekker**

dressing honing, mosterd & dille

verse dille

8 stukjes toast van witbrood

boter

olijfolie

peper en zout

keukenrolpapier

**Bereiding:**

Ontdooi de garnalen 8 uur van tevoren in de koelkast. Was de kluitsla en slinger deze droog in een sla centrifuge. Laat 1 eetlepel olijfolie heet worden in een koekenpan. Bestrooi de garnalen met peper en zout uit de molen en schroei de ontdooide garnalen kort in de koekenpan. Laat de garnalen uitlekken op keukenrolpapier. Leg de kluitsla met plukjes verse dille op een bord en besprenkel het met de Bijzonder Lekker dressing. Doe per persoon 1 ½ plak gerookte zalm op de sla. Garneer met 5 garnalen en als laatste druppelsgewijs de dressing om de salade druppelen. Serveren met toast en boter.