

AARDAPPELSALADE MET ZALM



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** -- **Koken :** 20 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4-6 personen

- 2 zalmsteaks (300 g) - in dobbelsteentjes gesneden - 300 g Roseval aardappels - in grote dobbelstenen gesneden - 1 klein gesneden tomaat - ½ gesnipperde rode ui - 150 g Griekse yoghurt - 2 of 3 el. citroensap - 3 takjes verse dille - zout, peper

1. Doe 500 ml water in de metalen kom. Zet de stoommand in het apparaat en doe de aardappels erin.
2. Bekleed de XXL stoompan met een groot vel vetvrij papier. Leg hier de zalm op. Besprenkel met een eetlepel citroensap en leg er een takje dille op. Vouw de papillot dicht en leg de deksel op de schaal.
3. Start het programma STOMEN.
4. Maak de saus: meng de tomaat en de ui met de yoghurt. Voeg 1 of 2 eetlepels citroensap toe en 2 takjes fijngeknipte dille. Met zout en peper op smaak brengen.
5. Schep de zalm en de aardappels door de saus. Deze salade kan warm of koud worden gegeten.

Tip van de chef :

U kunt de saus ook in de mini-kom bereiden: snijd de ui, de tomaat en de dille met het programma FOODPROCESSOR en voeg vervolgens de andere ingrediënten voor de saus toe. Start het programma FOODPROCESSOR opnieuw enkele seconden.

