



In koffie gepekeldde zalm met kokossaas, kruidenolie, wortel,
uit en komkommer

Allergenen: Vis

Benodigdheden: 1 eetlepel

Voorbereiding

1. Haal de ingrediënten uit de koeling en laat alles 15 minuten op kamertemperatuur komen.
2. Verwarm de kokossaas tot het lauwwarm is en klop het egaal met een garde.
Kan door het bakje in warm water te leggen.
3. Meng de zoetzure ui, komkommer en wortel in een kom.

Bord opmaken

1. Schep een paar lepels kokossaas op een bord.
2. Giet daar wat kruidenolie over.
3. Leg de zalm in kokossaas met de olie.
4. Maak af met de zoetzure groente.



Gepekelde zalm



Kokossaus



Pickles ui



Pickles wortel



Pickles komkommer



Kruidenolie