

TABOULÉ MET ZALM, KOMKOMMER EN YOGHURT CITROENDRESSING

Koude bereiding en presentatie voor horeca en foodservice.

Ingrediënten

- Taboulé (Smiling Cook)
- Zalm
- Komkommer
- Griekse yoghurt
- Citroen
- Olijfolie
- Verse dille
- Verse munt
- Rode ui
- Zwarte peper
- Zeezout
- Citroenrasp



Vorbereiding

- 1 Laat de taboulé gecontroleerd ontdooien in de koeling.
- 2 Gaar de zalm rustig en laat terugkoelen.
- 3 Meng yoghurt met citroensap, citroenrasp, olijfolie, peper en zout.
- 4 Snijd komkommer in fijne blokjes.
- 5 Snijd rode ui zeer fijn.
- 6 Pluk de zalm in grove stukken.
- 7 Meng de taboulé luchtig met komkommer, rode ui, dille en munt.
- 8 Werk af met zalm en yoghurt citroendressing.

Bereiding

- 1 Verdeel de taboulé luchtig over een koud bord of schaal.
- 2 Leg de zalm in royale stukken op de salade.
- 3 Lepel de yoghurt citroendressing speels over het gerecht.
- 4 Werk af met extra dille, munt en citroenrasp.
- 5 Serveer koud.