



SALM EN AVOSLAAI

(6 porsies)

Die kombinasie van salm en avokadopeer bly maar een van my gunsteling.

Bestanddele:

een pak wilde roketblare

2 avokadopere

125 ml Vinaigrette

6 stukke gerookte salm

Balsamic Reduction with Sundried Turkish Figs / Balsamic Glaze

Metode:

1. Skil en sny avokadopere in groterige stukke. Was af in Vinaigrette om te voorkom dat dit bruin raak.
2. Rangskik hopie roketblare in die middel van 'n groot opdienbord, gevolg deur drie stukke avokadopeer.
3. Sit nog 'n paar roketblare bo-op die avokadopeer, en draai 'n strook salm in 'n roset en plaas bo-op.
4. Bedruip die bord met Balsamic Reduction with Sundried Turkish Figs of Balsamic Glaze.
5. Bedien met growwe brood vir voorgereg of as 'n ligte middagete.

52
voorgeregte



