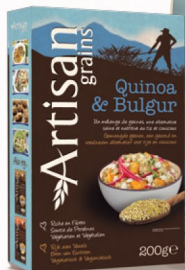


Tabouleh Salade met Zalm



Ingrediënten

- 200g Artisan Quinoa & Bulgur
- 300g zalmfilet
- ½ komkommer
- 200g snoeptomaten
- verse peterselie
- extra vierge olijfolie

Hoofdgerecht | 2-3 personen

Bereiding Kook de Quinoa & Bulgur zoals aangegeven op de verpakking. Bak de zalmfilet in 8 minuten rosé. Laat iets afkoelen.

Snijd de komkommer in stukjes, halveer de tomaten en hak de peterselie fijn. Spoel de granen af met koud water en laat uitlekken. Meng met de groenten en de helft van de peterselie en voeg een flinke scheut olijfolie toe. Breng op smaak met zout en peper en schep op de borden.

Verdeel de zalm in stukken over de salade en garneer met peterselie.

