1A+1B Fish

Gegrilde zalm met radijsjessalade

Bereidingstijd
15 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Snijd de radijsjes in kwartjes en het partje citroen in twee stukken. Breng de zalm op smaak met peper en zout en besprenkel met 1 el olijfolie. Laat een grillpan goed heet worden en gril de zalm goudbruin tot de gewenste gaarheid. Meng ondertussen de radijsjes met de waterkers en besprenkel met de resterende olijfolie. Breng op smaak met peper, zout en wat citroensap. Serveer met de zalm.

Ingrediënten

- [ ] 150-200 g zalmfilet
- [ ] 85 g radijsjes
- [ ] 25 g waterkers
- [ ] Partje citroen
- [ ] 1 ½ el olijfolie
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**430 kcal**
Koolhydraten	**3 g**
Vet	**31 g**
Vezels	**1 g**
Eiwit	**31 g**