2A Fish

Gegrilde zalmsalade met komkommer en grapefruit

Bereidingstijd
20 minuten

Porties
Voor 1 persoon

Bereidingswijze

1. Laat een grillpan goed heet worden. Smeer de zalm in met de helft van de olijfolie en bestrooi met peper en zout. Grill de zalm om en om tot de gewenste gaarheid. Snijd ondertussen de komkommer en de grapefruit in halve plakjes en de olijven in ringetjes. Houd 1 partje grapefruit apart voor de dressing. Maak een dressing door de rest van de olijfolie te mengen met het sap van het partje grapefruit, de appelazijn en peper en zout. Verdeel de sla, komkommer, grapefruit en de olijven over het bord. Besprenkel de salade met de dressing en serveer met de gegrilde zalm.

Ingrediënten

- [ ] 150-200 g zalmfilet
- [ ] 100 g gemengde sla
- [ ] 150 g komkommer
- [ ] ½ grapefruit
- [ ] 1 ½ el olijfolie
- [ ] 1 tl appelazijn
- [ ] 5 zwarte olijven
- [ ] Peper
- [ ] Zout

Voedingswaarden per persoon

Energie	**509 kcal**
Koolhydraten	**10 g**
Vet	**35 g**
Vezels	**6 g**
Eiwit	**33 g**