

Huisgerookte zalm, komkommer avocado salade, crème fraîche

	<i>Huisgerookte zalm</i>	
1k	Huisgerookte zalm	Koeling
1l	Komkommer avocado salade	Koeling
1m	Crème fraîche	Koeling
1n	Basilicum	Koeling

1. Haal de zalm 15 minuten van tevoren uit de koelkast, om op kamertemperatuur te laten komen.
2. Dresseer de salade op een bord. Leg de zalm hiernaast.
3. Maak het gerecht af met de crème fraîche en basilicum.