



Veldsla met gerookte zalm

en ramen



4 plakken gerookte zalmpakje
1 ramenar (ongeveer 50 g)
125 g veldsla
1 eetlepel kappertjes
zout
peper
1/2 citroen
4 eetlepels Muraglia evo frutato
intenso

Bereiding

Was de veldsla en slinger hem droog

Schil de ramenar en snij zeer fijn met de mandoline

Leg de ramenar op een schotel

Snij de zalm in schuine benden en leg deze op de ramenar

Meng de olijfolie Muraglia intenso met het citroensap en

peper en

zout

Meng deze vinaigrette met de veldsla en dresseer op de

zalm

Werk af met de kappertjes