



ingrediënten (4 personen)

- 200 gram peultjes
- 1½ komkommer
- 15 gram peterselie
- 8 radijsjes in plakjes
- 4 eetlepels roerbak olie
- vers gemalen zwarte peper
- 4 stukken zalmfilet a 125 gram.

Bereiden

Kook de peultjes in ruim kokend water in ca. 3 tot 4 minuten beetgaar. Halveer intussen de komkommer schraap de zaadjes eruit en snijd de komkommer in kleine blokjes. Spoel de peultjes in een zeef onder koud stromend water af en laat ze goed uitlekken. Hak ondertussen ook de peterselie fijn. Meng in een kom de peultjes met de komkommer, radijs en driekwart van de peterselie, samen met 2 eetlepels olie en voeg peper en zout naar smaak toe. Wrijf de zalm filets in met peper en een mespunt zout. Verwarm de rest van de olie in een koekenpan. Ik leg de zalm zelf altijd even in een goed hete grillpan en bak hierin de zalm filets in 4-6 minuten gaar. Keer ze wel halverwege het bakken even om. Schep de peultjes en de komkommer op vier borden en leg de zalm filets erop. Sprenkel een beetje van het bak vocht over de vis en strooi er dan de rest van de peterselie over.