



Ingrediënten (voor 4 personen)

- 2 rijpe avocado's,
- een pakje zalm van 200gr.
- 125cc crème fraîche,
- verse dille (3 eetlepels) ,
- 3 eetl. citroensap,
- 1 limoen,
- zout,
- peper
- wat veldsla.

Bereiding

De avocado's in kleine blokjes snijden en vermengen met de citroensap, 1 eetl. dille, peper en zout. De crème fraîche vermengen met 2 eetl. dille, peper en zout. De avocado in stekertjes verdelen en wat aandrukken op een bordje. De zalm in repen snijden en om de rondjes avocado doen. De crème fraîche hierop en nog een zalmroosje met een klein takje dille als versiereing. Wat sla eromheen en een kwart limoen.