

Salade met gerookte forel en Hollandse garnalen

Datum:	23-12-2013
Type gerecht:	Voorgerecht
Samengesteld door:	Wim Hovens
Aantal personen:	8

Ingrediënten:

- 1 kropje rode sla
- 2 stronkjes witlof
- 1 rode ui in dunne ringen
- 1 bosje dille grof gehakt
- 300 g gerookte forel
- 150 g Hollandse garnalen
- 1 theel. scherpe mosterd
- 2 eetl. wittewijnazijn
- 2 eetl. milde olijfolie
- 2 eetl. slagroom
- zout
- peper

Bereidingswijze:

Verdeel de rode sla en witlof in losse blaadjes en leg ze in ijskoud water. Droog ze en schud ze om met de uienringen en de helft van de dille. Leg de sla op de borden en verdeel de forel en garnalen erover. Klop de mosterd met de azijn los en giet de olie erbij tot een gladde dressing. Klop de room erdoor en breng op smaak met zout en versgemalen peper. Giet de dressing vlak voor het serveren over de salade en bestrooi met de rest van de dille.