

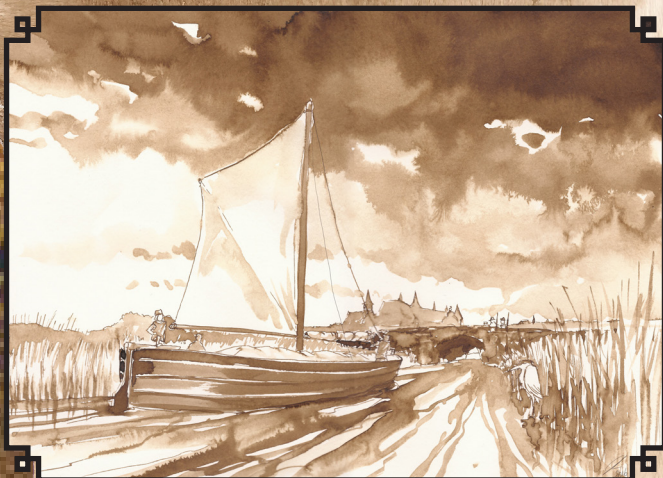
TURFSCHIPSALADE

Een bezoek aan de Turfvaart in Leur is echt iets voor de zomer.

Ambrosius en Roderick ondernamen vanuit deze locatie een prachtige kano-tocht.

Een salade zoals je die op de menukaart van de Turfvaart kunt vinden is een voltreffer als je op de kano zit.

Maar al varende bedachten Ambrosius en Roderick daar toch een variant op.



Zo maak je een authentieke turfschipsalade

Snijd de witlof in flinterdunne reepjes, de komkommer in kleine blokjes, de tomaatjes in kwarten, de rode ui in ringen.

Mix alles door elkaar in een kom. Verhit de olijfolie en bak de gambas in 3 minuten gaar. Laat ze even afkoelen en mix ze door de salade. Snijd de dille fijn en voeg dit ook toe.

Leg de zalm op het bord. Leg daarover wat van de salade en voeg naar smaak wat chilisaus toe.

Mocht je echt avontuur willen, rook dan zelf een stukje zalm in een rookoventje.

Desnoods kun je een oude pan gebruiken. Leg wat rookmot op de bodem. Maak van kippengaas een klein roostertje dat op de bodem pan en leg daarop de zalm. Leg een deksel op de pan en zet hem op laag vuur tot de zalm oranje-rood is en nog een beetje zacht.

Boodschappenlijstje:

Voor 2 personen:

8 gambas

olijfolie

2 stukken gerookte zalm

8 cherrytomaatjes

1 stronkje witlof

1 bosje verse dille

1 rode ui

komkommer

chilisaus

stokbrood