

## Waterkerssalade met sperziebonen en gerookte zalm



20 minuten



1 persoon



### VOEDINGSWAARDE

Energie	560 Kcal
Koolhydraten	33.9 g
Eiwitten	37.5 g
Vet	27 g
Vezels	0 g

Voedingswaarde per persoon

### INGREDIËNTEN

- 1 el PS. food & lifestyle mosterd-dille dressing
- 120-150 g gerookte zalm
- 150 g sperziebonen
- 1 zakje (40 à 50 g) waterkers
- 3 zongedroogde tomaatjes in stukjes
- ¼ avocado in stukjes

### BEREIDINGSWIJZE

Kook of stoom de sperziebonen in circa 15 minuten beetgaar en laat ze even afkoelen. Meng ze vervolgens met de waterkers, gerookte zalm, zongedroogde tomaatjes en de stukjes avocado. Besprenkel met de mosterd-dille dressing en schep nogmaals goed om.