

Ingrediënten

- 200 g bio superverse zalm
- Bio notensla
- Bio koriander
- Bio platte peterselie
- 2 bio pruimtomaten
- 1 bio komkommer
- 5 bio zwarte olijven
- 1 teentje bio look
- 1 bio sjalotje
- 1 bio limoen
- Bio olijfolie
- Bio appelazijn
- Bio peper van de molen
- Bio grof zout (Himalaya – Guérande)

Bereiding

- Tomaten ontpitten, komkommer schillen en ontpitten en alles in kleine blokjes snijden.
- Sjalotje en look fijn snijden
- Enkele blaadjes koriander en peterselie hakken.
- Alle voornoemde ingrediënten mengen, de olijven bijvoegen, kruiden met peper en zout en scheutje olijfolie en azijn toevoegen.
- Enkele uren koud zetten.
- De zalm in fijne plakjes snijden, op een bord schikken en garneren met de notensla en een partje limoen
- Serveren met Marokkaanse sla.



SASHIMI VAN ZALM MET MAROKKAANS SLAATJE



Ingrediënten

- 100 g groene bio linzen
- 2 bio gamsquash of halve kleine bio pompoen
- Handvol bio brazilnoten
- Halve bio rode ui
- 2 teentjes bio look
- 1 cm bio gember
- 100 gr. gedroogd bio fruit (abrikoos – vijgen)
- Bio munt
- Bio bouillon

Bereiding

- Snij de halve ui in grove stukken en fruit aan in een bodempje olijfolie, samen met de geperste look.
- Kook de linzen even voor en spoel af met koud water.
- Hak de brazilnoten grof en snij het gedroogd fruit en de pompoen in stukken.
- Hak of rasp de gember fijn
- Gooi alles in de tajine, bevochtig met bouillon en laat een tiental minuten garen.
- Voor het serveren een beetje gehakte munt toevoegen.

VEGETARISCHE TAJINE MET LINZEN