



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Salade met gerookte forel en meloen | Vlog #75

Ingrediënten en benodigdheden:

Gemengde salade, Galia meloenbolletjes, basilicum, dille, bieslook, gerookte forel, geroosterde amandelen, granaatappel siroop, kruidenolie

Bereiding:

Maak met een meloenschepje bolletjes van de Galia meloen. Maak de salade aan in een kom met de verse kruiden en zelfgemaakte kruidenolie.

Ingrediënten kruiden olie:

Gebruik minimaal vier verschillende soorten verse en zachte kruiden. Doe alles in de blender en voeg circa 0,7 liter olie toe. Dit hoeft geen olijfolie te zijn maar het liefst een neutrale olie.

Basilicum, dille, peterselie en bieslook

Rooster de amandelsnippers in een pan zonder olie tot dat ze goudbruin zijn.

Maak de broden op door alles in een diep bord te serveren.

Een mooi hoopje salade, de meloenbolletjes. Op de salade doe je nu de verschillende stukken gerookte forel. Besprenkel de amandelsnippers hierover en de granaatappelsiroop.

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

[www.Youtube.nl/c/kokenmetjunion](https://www.youtube.nl/c/kokenmetjunion)