



Lekker, makkelijk en snel koken met Junion

Torentje zalm, couscous en rode bieten | vlog #66 (6-8 personen)

Ingrediënten:

300-400gr gerookte zalmsnippers, 1 grote rode gekookte biet, couscous, aceto balsamico, circa 5-10 gr dille, Dijon mosterd, ½ rode ui, koriander, groene kruidenolie

Bereiding:

De bereiding van de groene kruidenolie vind je [hier](#).

Snij 1/2 rode uie in kleine blokjes. De uien zijn straks rauw, dus zorg dat de stukjes slechts 1 a 2 millimeter zijn. Snij vervolgens ook een kwart bosje (uit de supermarkt) koriander fijn.

Doe 2,5 cappuccinokopjes met water in een pan en voeg hier een vleugje zout aan toe. Als het water kookt voeg je twee cappuccinokopjes couscous toe. Haal het water van het vuur en doe het deksel op de pan.

Na circa 3 minuten meng je de gesneden rode ui en de koriander door de couscous. Doe het deksel weer op de pan.

Snij de gerookte zalmsnippers in groffe stukken. Zorg dat je de dille in kleine stukken hebt fijn gesneden. De zalm mag je nu vermengen met circa 2 eetlepels Dijon mosterd en de verse dille.

De rode bieten snij je in kleine blokjes. Breng deze op smaak met een klein beetje zout en een eetlepel aceto balsamico.

Maak je bord op met een vormpje zodat je een torentje kunt maken. Als laatste doe je rijkelijk je zelfgemaakte kruidenolie op het bord.

Eet smakelijk

www.kokenmetjunion.nl

www.mamashireens.nl

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