

RUCOLASALADE MET ZALMTARTAR



GEDRUKTE BRESC PRODUCTEN



Bresc Gemarineerde paprikastukjes 1000g



Bresc Tomaten tapenade 1000g

INGREDIËNTEN

4 

- 1 bakje rucola
- 300 g verse zalmfilet
- 1 citroen
- 4 eieren
- 100 g Parmezaanse kaasvlokken
- 80 g pijnboompitjes
- peper en zout
- 1 dl olijfolie
- 50 g Bresc Peperoni marinati
- 50 g Bresc Tomatentapenade

BEREIDINGSWIJZE

Bruineer de pijnboompitjes in een droge pan. Snijd grove tartaar van de zalm en marineer dit met citroenrasp en -sap, peper, zout en wat olijfolie. Maak een dressing van de tomatentapenade, marinati en de rest van de olijfolie. Pocheer de eieren. Maak de rucola aan met een deel van de dressing. Maak de salade op, serveer de eieren op de zalm en bestrooi met peper, zout, Parmezaanse kaas, pijnboompitjes en maak af met wat dressing.