MAIS WRAPS MET NECTARINE-SALSA, GUACAMOLE EN WARMGEROOKTE ZALM



Eetmoment: Lunch, Tussendoor, Diner
Behoefte: Makkelijk, Snel, Gezond
Soort: Vis

Heerlijk, smaakvol, gezond eten en binnen een handomdraai klaar. Dat wil toch iedereen wel eens? Dit gerecht is er zo'n een. Enkel wat snijwerk, maar zo ontzettend vol met frisse smaken? Ideaal als lunch, tussendoor of een lichte avondmaal. Serveer het extra feestelijk en iedereen zal enthousiast zijn. En dan hebben ze niet door dat je binnen 20 minuten al klaar was. Genieten! De bijpassende wijn vind je uiteraard bij ons in de winkel.

Benodigdheden voor 2-3 personen

Nectarine-salsa
- 3 nectarines
- 8 cm komkommer, in blokjes gesneden
- Halve rode paprika, in blokjes gesneden
- 8 Cherry tomaatjes, in blokjes gesneden
- 1 teen knoflook, fijn geperst
- 0,5 kleine rode ui, fijngesneden
- Sap van een halve limoen
- 2 el. koriander, fijngesneden
- 0,5 halve rode peper, fijngesneden

Overig
- camole (klik hier voor het recept (https://de-groentemannen.nl/recepten/nachos-met-pulled-bbq-en-guacamole-tomatensalsa-en-creme-fraiche-128))

- 2 warm gerookte zalmmoten a 200 gr. de stuk (lokale visboer)
- 9 mais wraps
- Handvol mescun-salade

Bereiding:

1) Maak de guacamole volgens het eerder gemaakte recept en zet deze alvast even koud. Ga vervolgens aan de slag met de nectarine-salsa. Snijd alle ingrediënten in kleine blokjes en voeg samen. Voeg daarna het sap van een limoen toe en zet ook deze koud

2) Trek de warm gerookte zalm zijdes uit elkaar, zodat je mooie blokjes zalm krijgt.

3) Rooster de wraps in een aantal minuten aan één kant goud bruin in een koekenpan En serveren maar! Doe in een wrap de mescun-salade, de nectarine salsa, de zalm en de guacamole. Top wat af met wat extra limoensap en koriander en genieten.

4) Eet smakelijk!

Dit recept is samengesteld door **De Bigondier**. Belang bij goed bijpassende wijn? Probeern eens de Adega de Pegoes Colheita Seleccionada Branco (https://www.debigondier.nl/products/adega-de-pegoes-colheita-seleccionada-branco?_pos=1&_psq=adega&_ss=e&_v=1.0).

HULP NODIG OF VRAGEN?

Dit recept is samengesteld door De Bigondier. Stel je vragen of volg hem via:
Facebook (https://www.facebook.com/pg/debigondier)
Instagram (https://www.instagram.com/debigondier)

Bestel je ingrediënten online op https://degroentemannen.versbesteld.nl.