2A Fisch

Warmgeräucherter Lachs mit Spargelbrokkoli

Zubereitungszeit
10 minuten

Portionen
Voor 1 persoon

Zubereitungsart

1. Den Spargelbrokkoli 3-4 Minuten bissfest kochen oder dämpfen und in der Zwischenzeit den Dill fein hacken. Ein Dressing aus Olivenöl, Senf, frischem Dill und Zitronensaft herstellen. Mit einer Gabel oder einem Schneebesen gut aufschlagen. Den Spargelbrokkoli abgießen, mit dem Dressing vermengen und nach Belieben noch mit Pfeffer und Salz nachwürzen. Mit dem warmgeräucherten Lachs servieren.

Zutaten

- [ ] 150-200 g warmgeräucherter Lachs
- [ ] 200 g Spargelbrokkoli (Bimi)
- [ ] 1½ EL extra vergine Olivenöl
- [ ] 1 TL Zitronensaft
- [ ] 2 g frischer Dill
- [ ] ¼ TL Senf
- [ ] Pfeffer
- [ ] Salz

Nährwerte pro Person

Energie	**471 kcal**
Kohlenhydrate	**2 g**
Fett	**32 g**
Ballaststoffe	**6 g**
Eiweiß	**38 g**