

## **Salade met Edamamebonen en warm gerookte zalm**

### **Ingrediënten:**

150 gr slamengeling rode biet – 200 gr  
Edamamebonen – 2 eetl sesamololie – 2 eetl  
sojasaus – 2 eetl sushiazijn – 25 gr  
geroosterde pijnboompitten – 250 gr warm  
gerookte zalm – stokbrood

### **Bereidingswijze:**

*Verdeel de sla en de bonen over de borden.*

*Maak een dressing van de sesamololie, sojasaus  
en sushiazijn.*

*Besprenkel de sla met wat dressing.*

*Verdeel de afgekoelde geroosterde pijnboompitten over de sla en werk  
tot slot af met wat stukjes warm gerookte zalm.*

*Serveer met een stukje stokbrood*

