



Saumon fumé avec salade de pommes de terre chaude et CAMBOZOLA

Ingrédients pour 4 portions

500 g de saumon fumé
Env. 700 g de petites pommes de terre fermes
Env. 40 g de pousses de blettes rouges
150 -200 g de CAMBOZOLA, à température ambiante
4 brins d'aneth, grossièrement hachés
¼ de fenouil, épluché
10 g de ciboulette, finement hachée

Huile d'olive
Vinaigre balsamique blanc
Sel marin et poivre
1 citron coupé en quartiers
4 tranches de pain noir
Env. 100 g de CAMBOZOLA
3 radis en fines tranches

Préparation:

1. Faire cuire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les laisser refroidir. Couper ensuite les pommes de terre en deux et les mettre dans un saladier. Mélanger les pousses de blettes, le CAMBOZOLA coupé en dés, l'aneth, le fenouil et la ciboulette avec les pommes de terre. Assaisonner avec de l'huile d'olive, du vinaigre balsamique, du sel marin et du poivre.
2. Sortir le CAMBOZOLA du réfrigérateur et le laisser se réchauffer à température ambiante. Servir le saumon fumé avec la salade de pommes de terre et terminer par le CAMBOZOLA. Beurrer les tranches de pain noir et les garnir de radis. Servir avec les tranches de CAMBOZOLA.

Temps de préparation : env. 35 minutes. Par portion : 2810 KJ, 670 kcal, protéines 39 g, lipides 44 g, glucides 27 g

