



Zelfgemaakte surimisalade

Frisse en romige surimisalade met een subtiele roze tint, ideaal als broodbeleg of als fris hapje op een buffet.

VOORBEREIDING

15'

PORTIES

4

CATEGORIE

Salade

Ingrediënten

- 400 gr surimisticks, fijngesneden of in sliertjes getrokken
- 3 à 4 el mayonaise
- 2 el Griekse yoghurt of zure room
- 1 el ketchup of cocktailsaus (optioneel, voor de kleur)
- 1 el fijngehakte peterselie of bieslook
- 1 kl zachte mosterd (Dijon)
- Zout en peper
- Enkele druppels citroensap
- Optioneel: fijngehakte rode paprika, wat maïs of fijngesneden lente-ui

Bereidingswijze

1. Snijd de surimisticks in kleine stukjes of trek ze met de hand in fijne sliertjes.
2. Doe de surimi in een kom en voeg de mayonaise, Griekse yoghurt, eventueel ketchup, de kruiden en de mosterd toe.
3. Meng alles voorzichtig tot een smeelige salade.
4. Breng op smaak met peper, zout en een paar druppels citroensap voor frisheid. Meng er eventueel wat rode paprika, maïs of lente-ui door voor kleur en bite.
5. Laat de salade minstens 1 uur trekken in de koelkast zodat de smaken zich mengen.

Tip

Te droog? Voeg een lepel extra yoghurt of een scheutje melk toe. Te slap? Meng er nog wat surimi of geraspte wortel onder.

Lekker met

Vers stokbrood, toastjes of open belegde broodjes

Dranktip

Een frisse cava of witte wijn