



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 el mayonaise
- 2 el Griekse yoghurt of zure room
- 1 el ketchup of cocktailsaus
- 1 el fijngehakte peterselie of bieslook
- 1 kl zachte mosterd (Dijon)
- Zout en peper naar smaak
- Een paar druppels citroensap

Bereidingswijze

1. Snijd de surimisticks in kleine stukjes of trek ze met de hand in fijne sliertjes.
2. Doe de surimi in een ruime kom en voeg de mayonaise, de Griekse yoghurt, de ketchup, de kruiden en de mosterd toe.
3. Meng alles voorzichtig dooreen tot een smeuge salade.
4. Breng op smaak met peper, zout en een paar druppels citroensap.
5. Dek de kom af en laat de salade minstens 1 uur rusten in de koelkast zodat de smaken goed in elkaar kunnen trekken.

Tip

Is de salade te droog, voeg dan een extra lepel yoghurt toe. Is ze te slap, meng er dan wat extra surimi of geraspte wortel onder voor meer stevigheid.

Lekker met

Vers stokbrood, toastjes of open belegde broodjes.

Dranktip

Een frisse cava of een droge witte wijn past uitstekend bij deze lichte salade.