Onze winkel Eext

**Komkommer linten met zalm en garnalen**

**Ingrediënten:**

* 1 komkommer
* ½ sinaasappel, uitgeperst
* 200 g gerookte Schotse zalm
* 3 el olie,
* 1 el citroensap,
* zout, versgemalen peper
* 250 g Hollandse garnalen
* 2 el bieslook, fijngeknipt

**Bereiding:**

1. Met een kaasschaaf van komkommer 8 lange linten schaven, middelste deel met zaadjes niet gebruiken. Leg de linten in een kom en giet de sinaasappelsap erover. Laat ca. 15 minuten intrekken. Snijd zalm ook in repen, even breed als de komkommer.
2. Roer in een kommetje een dressing van olie, citroensap, zout en peper. Rol de linten komkommer en zalm en losjes in elkaar. Drapeer mooi op een bord. Voeg de achtergebleven sinaasappelsap toe aan de dressing en roer door elkaar. Schenk de dressing over de linten op het bord. Bestrooi met de Hollandse garnalen en bieslook.

**Bereidingstip:**

Lekker met geroosterd brood of besprenkel plakjes stokbrood met olijfolie en knoflook en zet deze crostini kort onder een hete ovengrill.