



Feestelijke Sashimikrans met Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja

Ingrediënten voor 2 Personen

125 g verse zalm
125 g verse tonijn
75 g rucola slamelange
½ komkommer
5 cherrytomaatjes (geel/rood)
1 handje zeekraal
1 handje kiemgroente naar keuze
Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja
Sesamzaadjes
Optioneel: volkoren crackers met bijvoorbeeld
pompoenpitten



Vorbereiding

1. Snijd de verse zalm en tonijn in dunne plakken.
 2. Was de groenten en snijd de komkommer met een mandoline, kaasschaaf of rasp (in de lengte) in dunne plakken. Pas op voor je vingers!
 3. Maak een krans van rucola slamelange op 2 grote, platte borden.
 4. Rol de sashimi losjes op (niet te netjes) en verdeel deze over de twee kransen.
 5. Rol de komkommerplakken op en verdeel over de twee kransen.
 6. Halveer de cherrytomaatjes en verdeel deze over de twee kransen.
 7. Dresseer de sashimikransen met Hela Salad & Sandwich Sesam-Soja.
 8. Garneer de sashimikransen met zeekraal, kiemgroente en sesamzaadjes.
 9. Optioneel: serveer met volkoren crackers met bijvoorbeeld pompoenpitten.
- Smakelijk!