Aard­ap­pel­sa­la­de met biet­jes en zalm



**Ingrediënten:**

4 personen

* 750 g pommes gourmandine
* 200 g verse doperwten
* 500 g gekookte rode bieten
* 1 kleine rode ui
* 1 citroen , bieslook
* 2 el extra vierge olijfolie
* 250 g warm gerookte zalmstukken

**Bereiden:**

1. Snijd de aardappelen in stukjes van 2 cm en kook in een pan met water en eventueel zout 12 min. Kook de erwten de laatste 8 min. mee.
2. Schil ondertussen de bieten en snijd ze in stukjes van 2 cm. Snijd de ui in dunne halve ringen. Rasp de gele schil van de citroen en pers de vrucht uit. Meng de ui, het citroenrasp en 2 el (per 4 personen) citroensap door de bietjes. Breng op smaak met peper en eventueel zout. Snijd de bieslook. Giet de aardappelen en doperwten af en meng met de olie. Breng op smaak met peper.
3. Breek de zalm in grove stukken. Verdeel de aardappelen, bietjes en zalm over de kommen. Serveer direct.