



Zalm-, krab/surimi- en tonijnsalade

Dit jaar maakte ik met Eliza-Jane haar verjaardag het gebak niet zelf. Het was al een aantal weken een ziekenboeg bij ons in huis en mijn opa lag op dat moment net op sterven, daardoor besloot ik dat ik het deze keer maar eens uit ging besteden. Wel zorgde ik dat er zelf gemaakt eten en salades op tafel stonden, zodat het bezoek toch niets te kort kwam.

Luke, de kinderen en ik zijn gek op vis, daarom kunnen vissalades niet missen op een feestje. Deze keer maakte ik voor Eliza-Jane haar verjaardag verschillende soorten vissalades, namelijk zalm-, krab/surimi- en tonijnsalade.

De tonijnsalade maak ik regelmatig en is niet alleen lekker voor op toast maar ook voor op brood. De zalmsalade heb je binnen 5 minuten in elkaar zitten. Ideaal voor een feestje waarvoor je toch al voldoende te doen hebt.

Ingrediënten voor de zalmsalade:

- 1 blikje zalm (zonder graad, scheelt weer een handeling)
- 3 cm komkommer
- 1/2^{de} citroen (rasp + 1 theelepel citroensap)
- 3 cherrytomaatjes
- 1 à 2 eetlepels mayonaise
- Peper
- Zout

Giet de zalmsalade af en laat deze uitlekken.

Was de komkommer en snijd deze in kleine blokjes. Was de cherrytomaatjes, verwijder de zaadjes en snijd ze in blokjes. Rasp 1/2^{de} van een citroen, tot aan het witte verder moet je niet gaan, dan wordt het bitter.

Doe de zalm, gesneden komkommer, 2 van de gesneden tomaatjes, citroenrasp, citroensap en de mayonaise in een diep soepbord. Meng dit goed door elkaar zodat je een zalmsalade krijgt.

Proef de salade en breng hem op smaak met peper en zout. Plaats de salade voor minimaal 2 uur in de koelkast en proef de salade vervolgens nog eens. Breng hem eventueel extra op smaak met peper en zout. Garneer de zalmzalade voor je deze serveert met de achter gehouden stukjes tomaat.

Ingrediënten voor de krabsalade:

- 200 gram surimisticks
- 3 augurken
- 2 à 3 eetlepels mayonaise
- Peper
- Zout

Snijd de surimisticks in kleine stukjes. Snijd ook de augurken in kleine stukjes.

Leg de gesneden surimi en 2 augurken in een diep soepbord. Meng dit samen met 2 eetlepels mayonaise en indien nodig voeg je een extra eetlepel toe.

Proef de salade en breng hem op smaak met peper en zout. Plaats de krabsalade voor minimaal 2 uur in de koelkast en proef de salade daarna nog eens. Breng hem indien nodig extra op smaak met peper en zout. Garneer de krabsalade voor je hem serveert met de achtergehouden augurk.

Ingrediënten voor de tonijnsalade:

- 1 blik tonijn
- 2 augurken
- 1/4^{de} rode paprika
- 2 eetlepels mayonaise
- 2 lente-uien
- Peper
- Zout

Giet de tonijn af en laat hem uitlekken.

Snij de augurken en paprika in kleine blokjes. Snij de lente-ui in dunne ringen.

Doe de tonijn, augurken en paprika in een diepsoepbord. Voeg de mayonaise en 2/3^{de} van de lente-ui toe en meng dit goed door elkaar.

Proef de salade en breng hem op smaak met peper en zout. Plaats de tonijnsalade voor minimaal 2 uur in de koelkast en proef de salade daarna nog eens. Breng hem indien nodig extra op smaak met peper en zout. Garneer de salade voor je deze serveert met de lente-ui die je achter hebt gehouden.