

Salada de salmão com molho de natas



Ingredientes: 8 fatia de salmao fumado
8 colher de chá de ovas de salmão
0,5 unidade de chicória
20 load de alface
1 embalagem de natas
2 colher de sopa de sumo de limão
0 totaste de sal & pimenta branca em grão
1 colher de sopa de salsa (picada)

Instruções de preparação:

Faça rolos com o salmão e dobre de um dos lados. Recheie com as ovas de salmão e reserve. Limpe e corte aos pedaços a chicória e a alface e distribua alternadamente numa saladeira baixa. Disponha por cima os rolos de salmão. Bata as natas com o sumo de limão e um pouco de sal e de pimenta acabada de moer e a salsa. Deite, nos intervalos do salmão, colheradas de molho e sirva.

Sugestões Adicionais: