

ZALMBALLETJES MET AVOCADODIPSAUS



Ingrediënten (4 personen):

olijfolie

ZALMBALLETJES:

500 g verse zalm

1 teentje look

10 blaadjes munt

1 rode ui

10 blaadjes koriander

2 el sojasaus

AVOCADODIPSAUS:

1 avocado

100 g Griekse yoghurt

½ limoen (sap)

peper en zout

Bereidingswijze:

Doe alle ingrediënten voor de zalmalletjes samen in een blender en mix glad.

Rol balletjes van het mengsel.

Verhit een scheutje olijfolie in een pan en bak hierin de balletjes goudbruin en krokant.

Doe ondertussen alle ingrediënten voor de avocadodipsaus in de blender en mix glad.

Serveer de zalmalletjes samen met de avocadodipsaus.