



NOORDZEESALADE



Ingrediënten:

- 150 g surimisticks
- 150 g rivierkreeftjes
- 150 g gerookte zalmsnippers
- 4 el light mayonaise of [zelfbereide dressing](#)
- 4 el tomatenketchup
- Peterselie

Bereidingswijze:

- Haal de surimisticks uit de verpakking en cutter ze fijn.
- Meng hieronder de rivierkreeftjes en de gerookte zalmsnippers.
- Meng de [dressing](#) onder de tomatenketchup tot een egaal geheel.
- Was de peterselie, hak deze fijn en voeg toe aan de saus.
- Meng de stukjes vis onder de saus en voila, de noorzeesalade is klaar.