

Waldkorn® au saumon au miso et concombre aigre-doux

Salade, Concombre, Aneth, Vinaigre de vin rouge, Saumon, Miso,

Méthode de travail

Préparez d'abord le concombre aigre-doux. Pelez le concombre et coupez-le en fines tranches. Faites chauffer l'eau, le vinaigre et le sucre ensemble à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu. Ajoutez alors le concombre. Portez à ébullition et laissez cuire 2 petites minutes. Retirez du feu et laissez refroidir. Badigeonnez le filet de saumon avec le miso. Placez-le dans un plat à four, aspergez-le d'un peu d'huile d'olive et faites cuire 12 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Laissez refroidir et effeuillez en morceaux. Garnissez les tartines d'une feuille de salade. Disposez-y une bonne portion de morceaux de saumon. Couvrez d'une cuillerée de concombre aigre-doux bien égoutté et terminez par une pluche d'aneth.

ASTUCE : Manque de temps ? Vous pouvez remplacer le concombre frais par du concombre à l'aigre-doux en conserve et le saumon par du saumon fumé.

Ingrédients (1 personne)

- 2 tranches de Waldkorn® Classic
- 1 concombre
- 100 ml d'eau
- 50 ml de vinaigre de vin rouge
- 100 g de sucre fin
- 1 filet de saumon
- 1 càs de miso brun
- 2 feuilles de salade
- huile d'olive
- aneth frais

10 - 20 minutes