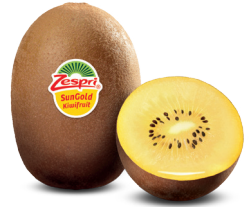


## Salade de saumon fumé, avocat et kiwis Zespri SunGold

Recette créée par le chef Martin Volkaerts



NOMBRE DE PERSONNE **XXXX**

DIFFICULTÉ 

### INGRÉDIENTS

- 100 g de saumon fumé
- 3 kiwis Zespri SunGold
- 1 cuillère à café de curçuma
- 1 avocat
- 20 g de graines de courge



### MÉTHODE

- Pour le coulis de kiwi:

Préchauffez le four à 180°. Emballez 2 kiwis Zespri SunGold dans du papier aluminium. Cuisez-les au four durant 30 minutes. Récupérez la pulpe du kiwi, ajoutez le curcuma et mixez le tout.

- Pour la salade:

Coupez le saumon fumé en fines lamelles. Faites une brunoise de kiwi: épluchez et taillez les kiwis Zespri SunGold en très petit dés. Enfin, coupez également l'avocat en brunoise. Mélangez tous les ingrédients et servez comme une salade



Encore plus de délicieuses recettes sur [www.zespri.eu](http://www.zespri.eu)