



Maki de trinxat amb Salmó



#TrinxatEstiu

Qui ha dit que el trinxat és d'hivern?

Fresc i amb una bona presentació és una manera fàcil, diferent i divertida de menjar verdures 100% naturals!

Summer Slow Fast Food

Descarrega't la recepta a **carlit.cat**

INGREDIENTS:

- 200 gr de trinxat
- 150 gr de salmó fumat
- 15 cl d'oli de girasol
- 5 cl de vinagre de xerès
- Sal i pebre
- 2 fulles d'alga nori

ELABORACIÓ:

1



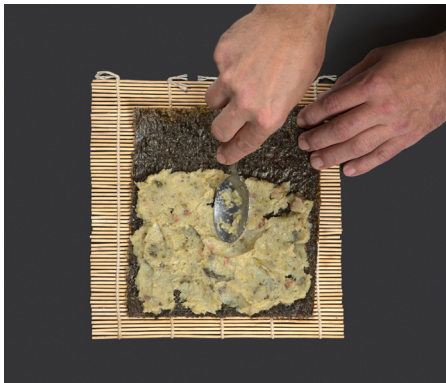
Amanir el trinxat amb la vinaigreta que haurem fet amb l'oli de gira-sol i vinagre de xerès

2



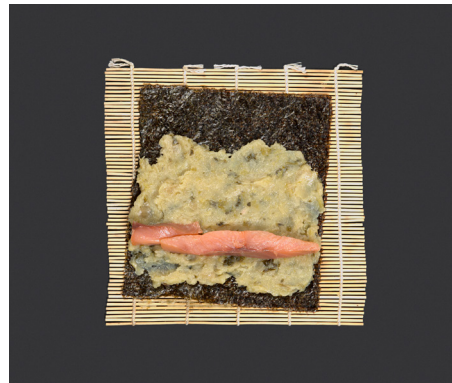
Tallar el salmó en tires primes

3



Posar el trinxat sobre la peça d'alga nori

4



Posar salmó que hem tallat a sobre del trinxat

5



Enrotllar el maki, tallar la part sobrant d'alga nori i fer-ne talls.