

# SALADA DE BATATA COM SALMÃO FUMADO



## CONFEÇÃO

1. Descasque as batatas e corte-as em pequenos cubos. Deite 0,7 L de água na taça de preparação. Coloque as batatas no cesto de vapor e coloque-o na taça. Seleccione o programa de vapor durante 20 min. Quando as batatas estiverem cozidas, coloque-as numa taça à parte e lave a taça de preparação em água fria.
2. Coloque o iogurte, o endro e o azeite na taça com lâmina picadora. Tempere com sal e pimenta e misture na velocidade 11 durante 30 seg. Corte o salmão fumado em tiras.
3. Deite o molho sobre as batatas, misture e coloque a raspa de limão. Coloque as tiras de salmão por cima. Sirva a salada fria.

## INGREDIENTES

- 300 G BATATAS
- 150 G IOGURTE
- 10 RAMINHOS DE ENDRO
- 10 CL AZEITE
- 100 G SALMÃO FUMADO
- RASPA DE 1/2 LIMÃO
- SAL
- MISTURA DE 5 PIMENTAS