# Maki de saumon aux betteraves

*17/07/2019 à 08h50*

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 8 Betteraves crues
- 1 Petit pognon rouge
- 12 tranches Saumon
- 0,5 Concombre
- 1 cuil. à soupe Câpres
- 1 cuil. à soupe Aneth ciselé
- 3 cuil. à soupe Huile d'olive
- 1 cuil. à soupe Vinaigre de cidre
- 1 cuil. à soupe Miel
- 2 cuil. à café Moutarde à l'ancienne

Préparation :

- Nettoyez les betteraves et coupez-les en deux. Mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau et faites cuire 15 min à feu moyen. Egouttez, pelez-les et coupez-les en petits cubes;
- Pelez le concombre, coupez-le dans la longueur et éliminez les graines avec une petite cuillère. Détaillez-le également en petits cubes;
- Pelez l'oignon et hachez-le finement;
- Dans un bol, mélangez l'huile, le vinaigre, le miel et la moutarde. Incorporez les câpres, l'oignon, les cubes de betterave et de concombre. Mélangez bien;
- Placez 3 tranches de saumon sur chaque assiette. Répartissez de la salade de betteraves et roulez les tranches de saumon. Répartissez le reste de salade autour, parsemez d'aneth et servez.