



Ei Zalm Komkommer salade

Ingrediënten:

Voor 2 personen

- 2 eieren
- ½ komkommer
- 6 radijsjes
- ½ bosje dille
- 2 eetl balsamicoazijn (zonder suiker)
- 2 eetl olijfolie
- 2 eetl geiten- of schapen yoghurt
- 1 tl mosterd
- Zout, peper
- 4 plakjes gerookte wilde zalm (ongeveer 20 g elk)

Bereiding:

Eieren gaar koken in ongeveer 7 minuten. Koud afspoelen, pellen en laten afkoelen. Ondertussen de komkommer en radijsjes wassen droogwrijven en met een schaaft heel dunne plakjes schaven. (kan ook met een mandoline of met een dunschiller of kaasschaaf) Dille wassen, droogschudden en fijnhakken. Azijn, olie, yoghurt, zout en peper en dille mengen tot een sausje. Eieren in schijfjes snijden en mengen met de radijsjes en komkommer. Op elk bordje 2 plakjes zalm neerleggen, ei, radijs, komkommersmengsel erover verdelen. Besprenkelen met saus en genieten maar.

