



## Roerei met gerookte zalm

### **Ingrediënten:**

Voor 2 personen

6 eieren

3 el plantaardige of geitenmelk

1 plak gerookte wilde zalm (=1 pakje bij bv de AH)

Bieslook

Zout en peper

Olie om in te bakken

### **Bereiding:**

Scheur de plak(ken)zalm in repen.

Klop de eieren losjes op en voeg de melk toe.

Voeg peper en zout toe.

Verhit de olie in een pan. Voeg het ei toe en laat de onderkant net wat stevig worden. Voeg dan de stukjes zalm toe. Doe een deksel op de pan en laat het op zacht vuur verder stollen. Pas op dat de bodem niet aanbrandt.

Vlak voor t serveren met bieslook bestrooien.

Een mooie bron van eiwitten en vetten.

