



Gerookte zalm met mierikswortelcrème



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Gemiddeld



Ingrediënten

1/2 citroen
125 ml room
1 eetlepel mayonaise
3 takjes dille
2 sneden brood
1 pak gerookte zalm
1 eetlepel mierikswortel (kant-en-klaar)

Bereidingswijze

- 1.** Snij de citroen in 2 partjes.
- 2.** Meng de room met de mayonaise en de mierikswortel.
- 3.** Hou 2 takjes dille apart voor de garnering. Snij de rest van de dille fijn en voeg toe aan de mierikswortelcrème.
- 4.** Rooster het brood krokant in de broodrooster.
- 5.** Verdeel de zalm over brood. Serveer met de mierikswortelcrème en een partje citroen. Garneer met een takje dille.