



Zalmwafels met spiegelei en waterkers



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 pak bladerdeeg (uit de diepvries)
4 sneden gerookte zalm
2 eetlepels roomkaas
1 potje mierikswortelcrème
boter
4 eieren
peper en zout
1 pak waterkers

Bereidingswijze

- 1.** Leg 4 velletjes bladerdeeg voor je op het werkblad. Leg hierop 4 sneetjes gerookte zalm en bestrijk deze met roomkaas. Breng op smaak met een beetje crème van mierikswortel. Dek af met een nieuw vel bladerdeeg.
- 2.** Verhit het wafelijzer. Bak elk bladerdeegpakketje als wafel in het hete wafelijzer.
- 3.** Smelt boter in een pan met antiaanbaklaag en bak hierin 4 spiegel-eieren. Breng goed op smaak met peper en zout.
- 4.** Leg op elke wafel een spiegelei en werk af met waterkers.