



Uit oma's keuken

Gerookte zalmzalade van oma Ietje

2 PERSONEN



15 minuten

DIT HEB JE NODIG

-  2 el crème fraîche
-  1 el mayonaise
-  1½ tl kappertjes
-  3 zoetzure cocktail augurken (de kleintjes!)
-  ½ sjalotje
-  1 tl honing dille mosterd
-  ½ tl mierikswortel (geraspt, uit pot)
-  200 g gerookte zalm
-  ½ bosje bieslook
-  zout en peper naar smaak

ZO MAAK JE HET

1. Meng in een kom de mayonaise, mosterd, mierikswortel en crème fraîche.
2. Snipper het sjalotje zo fijn mogelijk, hak de bieslook en snijd de augurken in kleine stukjes.
3. Doe bij het hierboven gemaakte mengsel.
4. Snijd de zalm zo klein mogelijk en doe ook in de kom.
5. Kruid het mengsel met wat zout en versgemalen peper.
6. Roer alles goed door en proef of je eventueel nog wat zout, peper, mosterd of mierikswortel moet toevoegen.

BRON: flofood.nl

