



Tosti met zalm en limoen

Tosti tijd 2 PERSONEN
⌚ 15 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍞 ½ limoen
- 🍞 6 el mayonaise
- 🍞 ¼ schaaltje verse koriander
- 🍞 4 sneetjes brood
- 🍞 100 g gerookte zalm
- 🍞 ½ komkommer

MATERIAAL: ovengrill, dunschiller of kaasschaaf

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit de ovengrill.
2. Rasp de groene schil van de limoen en pers hem uit.
3. Meng de mayonaise met de helft van het limoensap, de helft van de limoenrasp en de koriander, breng op smaak met zout en peper.
4. Besmeer de 4 sneden brood met de koriander-limoenmayonaise en verdeel de zalm over 2 sneden.
5. Leg de andere 2 sneden brood erbovenop.
6. Gril de zalmtosti's in 8-10 minuten goudbruin onder de ovengrill.
7. Draai ze halverwege om.
8. Je kunt ook een tostiapparaat gebruiken; doe de zalmtosti's daar 6-8 minuten in.
9. Schil ondertussen de komkommer met een dunschiller of kaasschaaf.
10. Halveer de komkommer in de lengte en verwijder de zaadlijsten met een theelepel.
11. Schaaf de komkommer vervolgens in de lengte in 'linten' en schep die om met de over gebleven helft van het limoensap en de limoenrasp, en zout en peper naar smaak.
12. Serveer de komkommersalade met de zalmtosti's.

BRON: ah.nl

