



# Roerei met zalm

4 personen  
25 minuten

## Ingrediënten

6 kraakverse eieren  
100 milliliter slagroom  
12 takjes fijngesneden bieslook  
4 plakken brood  
2 eetl. roomboter  
160 gram warmgerookte zalmflakes  
2 tomaten  
1 gesnipperde sjalot  
scheutje rodewijnazijn  
scheutje olijfolie  
versgemalen peper en zout

- \* Verwarm de oven voor op 175 °C met de onder- en bovenwarmte aan.
- \* Leg het brood op een bakplaat en sprenkel er 1 eetlepel gesmolten roomboter overheen. Kruid met zout en peper.
- \* Bak de toast ongeveer 10 minuten in de voorverwarmde oven en draai tussendoor eenmaal om.
- \* Snijd voor de salsa de tomaten in vieren, verwijder de zaadlijsten van de tomaten en snijd het vruchtvlees in blokjes.
- \* Meng met de gesnipperde sjalot, 1/3 van de bieslook, een scheutje olijfolie en enkele druppels azijn. Kruid met zout en peper.
- \* Breek de eieren in een kom, voeg er de slagroom aan toe en kruid met zout en peper.
- \* Klop de eiermassa goed los met behulp van een garde.
- \* Verwarm 1 eetlepel roomboter in een antiaanbakpan en voeg er de eiermassa aan toe.
- \* Laat op een laag vuur zachtjes garen tot het licht begint te stollen. Roer regelmatig door met een spatel. Het roerei dient mooi romig en zacht te blijven. Neem er ruim de tijd voor en bak vooral op een niet te hoog vuur.
- \* Meng er voorzichtig de zalmflakes en de rest van de bieslook doorheen en laat kort doorwarmen.
- \* Leg de toast op het bord en lepel er voorzichtig het roerei met de zalm op.
- \* Lepel er ten slotte een beetje salsa op en serveer er de rest van de salsa apart bij.

*Smakelijk!*