



Pulled zalm sandwich

8 personen
20 minuten

Ingrediënten

8 stuks boerenvolkoren broodjes
500 gram warmgerookte zalm
2 eieren (maat L)
halve krop sla
1 tomaat
halve rode ui
4 kleine eetlepels remouladesaus
versgemalen peper
zout

Stap 1: Verwarm de oven voor op 180 graden en bak de boerenvolkoren broodjes af volgens de aanwijzingen op de verpakking.

Stap 2: Kook de eieren 8 minuten en laat ze daarna schrikken in koud water. Pel de eieren en snijd in kleine blokjes.

Stap 3: Was de blaadjes kropsla en snijd de tomaat in plakjes. Snijd de rode ui in hele fijne plakjes.

Stap 4: Snijd de broodjes doormidden, beleg met geplukte blaadjes kropsla en tomaat. Neem de warmgerookte zalm en verdeel over de tomaat.

Stap 5: Lepel de remouladesaus op de zalm en shep de eierblokjes er over.

Stap 6: Garneer met fijngesneden rode ui. Leg er ten slotte de bovenste helft van het broodje op.

Smakelijk!