

ingrediënten (voor 4 personen)

- 300 tot 400 gram gerookte zalm
- 3 tot 4 verschillende sla soorten
- zout
- peper uit de molen
- 1 eetlepel citroensap
- 4 eetlepels zonnebloemolie
- 2 eieren (hardgekookt)
- 1 eetlepel fijngehakte dille

Bereiding

Snijd de sla soorten in smalle reepjes. Maak de dressing door eerst, onder voortdurend roeren, wat zout en peper aan het citroensap toe te voegen. Blijf zolang roeren tot het zout volkomen is opgelost. Klop daarna pas de olie erdoor. Pel de eieren, halveer ze en wip de dooier eruit. Snijd de eiwitten in minuscule blokjes. Schep de blokjes eiwit samen met de dille in een kom door elkaar. Dooiers worden niet gebruikt. Verdeel de gesneden sla soorten op een aantrekkelijk wijze over de bordjes. Besprenkel ze vervolgens met de dressing en schik hierop de plakken gerookte zalm. Bestrooi daarna met de het ei en dille mengsel.