



ingrediënten (voor 4 personen)

- 1 citroen
- 1 bakje verse vissaus Hollandaisesaus.
- 1 pakje warm gerookte Zalm steak
- (beide verkrijgbaar bij AH huis traiteur)
- 4 original pancakes (De Bioderij)
- 1 eetlepel kappertjes.

Bereiden

Citroen goed schoonmaken onder koud stromend water en 4 plakjes afsnijden. In een kleine pan (op de vlamverdeler) Hollandaisesaus saus als roerend zachtjes verwarmen. Rest van de citroen iets erboven uitknijpen en sap erdoor roeren. Zalm steaks op magnetron bestendig bord leggen en in de magnetron op vol vermogen (700 watt) 1 a 1 1/2 minuut verwarmen. Pannenkoekjes op een bord leggen en op vol vermogen (700 watt) ook 1 a 1 1/2 minuut verwarmen en halverwege keren. Pannenkoekjes op vier borden leggen. Beetje saus erop scheppen. Zalm steaks in stukken snijden en op de pannenkoekjes leggen. Garneren met een plakje citroen. Rest van de saus rond taartje druppelen. Kappertjes eromheen strooien.