

Clubsandwich zalm / Club Sandwich Salmon



Boodschappenlijstje voor 2

6 volkoren boterhammen, geroosterd
3 eetlepels halfvolle mayonaise
½ citroen, rasp plus een kneep sap
zeezout & zwarte peper, naar smaak
hand gemengde slablaadjes
rood uitje, gesnipperd

2 cocktail tomaten, in schijfjes
2 augurken, in schijfjes
200 gram gerookte zalm filet
wat bieslook
takjes dille

optioneel: 2 vrije uitloop bio-eieren

Zo maak je een gerookte zalm Club Sandwich

Meng in een kleine kom de mayonaise met citroenrasp, -sap en wat zeezout en peper.
Rooster het brood en besmeer 4 van de 6 sneetjes met de citroenmayonaise.
Kook desgewenst de eieren in 7 minutesn hard.

Beleg de eerste geroosterde boterham met slablaadjes, ui en plakjes tomaat.
Leg er de tweede boterham met mayo op en beleg die met augurk en zalm.
Leg de laatste boterham er bovenop en snij de clubsandwich door.
Zet de sandwiches eventueel vast met lange cocktailprikkers.

Serveer de clubsandwich met wat slablaadjes, ui, schijfjes citroen en tomaat ernaast met eventueel hard gekookt ei erbij

Clubsandwich zalm / Club Sandwich Salmon



Shopping list for 2

6 whole wheat sandwiches, toasted
3 tablespoons semi-skimmed mayonnaise
½ lemon, zest plus a squeeze of juice
sea salt & black pepper, to taste
hand mixed lettuce leaves
red onion, shredded

2 cocktail tomatoes, sliced
2 sweet&sour pickles, sliced
200g smoked salmon fillet
some chives
sprigs of dill
optional: 2 free-range organic eggs

How to make a Smoked Salmon Club Sandwich

In a small bowl, mix together the mayonnaise, lemon zest and juice, and some seasoning.
Toast the bread, then spread 4 of the 6 slices with the lemon mayo.
Boil the eggs for 7 minutes, until hard, if you like.

Top the first slice of toast with the salad leaves, onion and tomato slices.

Place the second slice of toast with mayo on top and then cover it with pickles and salmon.

Top with the remaining slice of toast and secure with cocktail sticks, if you like.

Halve the sandwich and serve with salad leaves, onion, lemon wedges and tomatoes on the side including the hard boiled eggs, if you wish