

Gerookte zalm op toast / Smoked Salmon on Toast



Boodschappenlijst

1 rijpe avocado
1 eetlepel crème fraîche
1 citroen
70 gram radijs
half bosje bieslook

1 eetlepel appelazijn
12-16 sneetjes geroosterd landbrood
200 gram gerookte zalm, uit duurzame bron
1 handvol slablaadjes

Zo maak je gerookte zalm op toast

Snij het brood in dunne sneetjes en rooster het lichtbruin.

Was de groenten en laat het goed uitlekken, snij de groenten fijn.

Schep de avocado in een kom, doe er versgemalen peper, zeezout en een kneep citroensap bij.

Pureer het avocadomengsel samen met de crème fraîche.

Beleg de toast met avocadopuree en leg er royaal gerookte zalm op.

Schep de sla, radijs en bieslook om met de azijn en een snufje zout.

Verdeel het over de zalm en leg er een stukje citroen bij.

Gerookte zalm op toast / Smoked Salmon on Toast



shopping list

- | | |
|----------------------------|---|
| 1 ripe avocado | 1 tablespoon apple cider vinegar |
| 1 tablespoon crème fraîche | 12-16 slices of toasted country bread |
| 1 lemon | 200 grams smoked salmon, from sustainable sources |
| 70 grams of radish | 1 handful of lettuce leaves |
| half a bunch of chives | |

How to make smoked salmon on toast

Cut the bread into thin slices and toast until light brown.

Wash the vegetables and drain well, chop the vegetables finely.

Place the avocado in a bowl, add some freshly ground pepper, sea salt and a squeeze of lemon juice. Puree the avocado mixture together with the crème fraîche.

Spoon avocado puree on the toast and generously top with smoked salmon.

Toss the lettuce, radishes and chives with the vinegar and a pinch of salt.

Spread it over the salmon and add a slice of lemon.