



2 personen lunchgerecht

WITLOFSALADE

- 2 witlofstronkjes
- 100 gram gerookte zalm
- 2 eieren
- citroenvinaigrette

Kook de eieren hard, afkoelen en in partjes snijden

Snijd de witlof in reepjes

Snijd de zalm in reepjes

Citroenvinaigrette:

- 1 theelepel geraspte citroenschil
- sap van 1 citroen
- 2 theelepels mosterd
- 1 klein teentje knoflook, heel fijn gesneden
- 100 ml extra vergine olijfolie
- zeezout
- vers gemalen peper

Doe de geraspte citroenschil, het sap, de mosterd, knoflook en olijfolie in een glazenpotje en voeg zout en peper toe

Draai het deksel erop en schud tot de ingrediënten goed vermengd zijn

Vermeng de witlof en zalm, sprenkel hier de citroenvinaigrette naar smaak over en garneer met de partjes ei.

Eet hierbij een vezelrijke cracker of geroosterde volkoren boterham

Smakelijk eten!