

Romige eiersalade met zalm



Datum: 18-12-2017
Type gerecht: Voorgerecht
Samengesteld door: Wim Hovens
Aantal personen: 8

Ingrediënten:

- 6 eieren
- 2 eetl. crème fraîche
- 2 eetl. mayonaise
- 100 g gerookte zalmfilet in reepjes
- 4 eetl. verse kruiden, bijv. peterselie en dille

Bereidingswijze:

Kook de eieren in 8 minuten hard. Pel de eieren en snijd ze in stukjes. Meng de crème fraîche met de mayonaise. Schep er de stukjes ei, de zalm, de kruiden en zout en peper naar smaak door.

Serveer de eiersalade in kleine glaasjes.