

## Recept van de maand



### Eiersalade met zalmsnippers in september

#### Wat heb je nodig

- 6 eieren
- 1 stengel lente-ui
- 2 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- klein scheutje citroensap
- 1 theelepel ketchup
- 1 kleine theelepel ketjap manis
- 1 theelepel kerrie
- 1 theelepel paprikapoeder
- peper en zout
- wat gerookte zalmsnippers
- verse bieslook

#### Bereidingswijze

- 🕒 Kook de eieren hard in ongeveer 8 minuten
- 🕒 Laat de eieren schrikken in koud water en afkoelen
- 🕒 Pel de eieren. Snijd ze met een eiersnijder (of mes) fijn.
- 🕒 Snijd de lente-ui in ringen
- 🕒 Meng de fijngesneden eieren met de mayonaise, mosterd, citroensap, ketchup en ketjap.
- 🕒 Breng op smaak met kerrie, paprikapoeder, peper en zout
- 🕒 Meng de lente-ui door het mengsel
- 🕒 Snij de zalm in stukjes en schep dit tot slot door de eiersalade
- 🕒 Garneer met steeltjes bieslook

Bon appétit