



Pastramistijl gerookte zalm op rogge

met gesmolten kaas en knolselderijslaw



ca. 25min



2 personen

Wij eten roggebrood meestal met Zeeuws spek bij de erwtensoep, maar je kunt er alle kanten mee op. Vandaag serveer je het met gerookte zalmsnippers, die stevig gekruid zijn met keftakruiden en getopt worden met geraspte kaas. Even roosteren in de oven, knolselderijslaw erop en klaar ben je.

Wat je van ons krijgt

- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 2 bosuien
- 1 knolselderij ⁹
- 1 wortel
- 1 zakje kappertjes
- 1 zakje keftablend
- 1x gerookte zalmsnippers ⁴
- 1x roggebrood ^{1,7}
- 50g geraspte Emmentaler ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 2tl tomatenketchup
- 1tl honing
- 2½g peper en zout
- 30ml azijn

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- dunschiller

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), vis (4), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

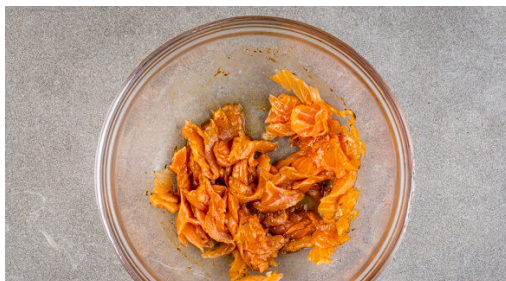
Voedingswaarde per portie

calorieën 637kcal, vet 28.6g, koolhydraten 55.9g, eiwit 30.0g



1. Dressing kloppen

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Klop een **dressing** van **1-2tl mosterd**, 2el mayonaise, 2tl ketchup, 2el witte azijn, 1/2tl zout en een flinke snuf peper.



4. Zalm kruiden

Meng de **helft van de keftablend** met 1tl honing en 1tl water en schep om met de **zalmsnippers**.



2. Slaw voorbereiden

Snijd het **wit** en het **groen** van de **bosuien** apart van elkaar in dunne ringen. Schil de **knolselderij**, snijd 'm in vieren en rasp 'm grof. Schil of schrob de **wortel** en rasp 'm ook grof.



5. Broodjes roosteren

Verdeel **4 sneetjes roggebrood** over een bakplaat met bakpapier en beleg ze met de **zalmsnippers**. Bestrooi met de **kaas** en rooster 2-3min in de oven, tot de **kaas** gesmolten is. Je hebt de **rest van het roggebrood** niet nodig.



3. Slaw afmaken

Meng de **witte bosui**, **knolselderij**, **wortel** en **kappertjes** met de **dressing**.



6. Afmaken & serveren

Top **elk broodje** met **1el knolselderijslaw** en bestrooi met de **groene bosui**. Serveer met de **rest van de slaw**.