

Dille-zalmpita's

met komkommer en radijspickle



Cooking Time



2 personen

Wat je van ons krijgt

- radijsjes
- citroen
- gerookte zalmsnippers ⁴
- rucola
- minikomkommer
- verse dille
- volkoren pitabroodjes ¹
- zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- keukenrasp
- oven
- zeef

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

Kooktip

Als het groen er nog fris uitziet, kun je dit eventueel in een salade verwerken.

Allergenen

gluten (1), vis (4), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 180°C. Snijd de **minikomkommer** in blokjes. Snijd het groen van de **radijsjes (zie tip, links)**. Snijd de **radijsjes** in dunne schijfjes.



2. Radijspickle maken

Meng de **plakjes radijs** in een kommetje met 2-3el azijn en een snuf zout. Laat ca. 5min staan en giet dan af.



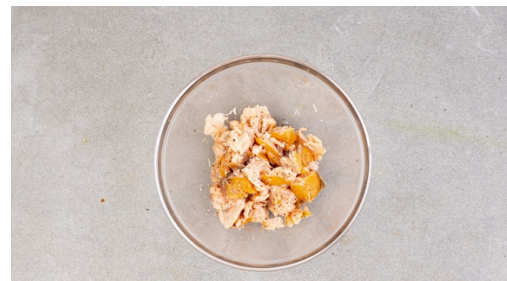
3. Pita's afbakken

Leg de **pitabroodjes** op een bakplaat met bakpapier. Besprenkel de **broodjes** met een beetje water (hierdoor drogen ze tijdens het bakken niet uit) en bak ze 4-6min in de oven tot ze licht goudbruin zijn.



4. Dillesaus maken

Hak intussen de **dille** zonder de harde steeltjes fijn. Rasp de **citroenschil** fijn. Halveer de **citroen** en pers **een helft** uit. Snijd de **andere helft** in partjes. Meng de **dille** met **1/2tl citroenrasp** en een snuf zout en peper door de **helft van de zure room** (bewaar de **rest van de zure room** voor een ander recept).



5. Zalm op smaak brengen

Roer **1-2el citroensap** en peper naar smaak door de **gerookte zalmsnippers**.



6. Pita's vullen

Was de **rucola** grondig in een zeef en laat uitlekken. Snijd de **pitabroodjes** open en besmeer ze met de **dillesaus**. Vul de **broodjes** met de **gerookte zalmsnippers, komkommer, rucola** en **radijspickle**. Serveer de **pitabroodjes** met de **citroenpartjes** om er evt. over uit te knippen.