

Waldkorn® met misozalm en zoetzure komkommer

Sla, Komkommer, Dille, Rodewijnazijn, Zalm, Miso,

Werkwijze

Maak eerst de zoetzure komkommer. Schil de komkommer en snijd in fijne schijfjes. Verwarm het water, de azijn en de suiker samen op een laag vuurtje, tot de suiker volledig is opgelost. Voeg er de komkommer aan toe. Breng aan de kook en laat 2 minuutjes doorkoken. Haal van het vuur en laat afkoelen. Strijk de zalmfilet in met de miso. Kruid met peper en zout. Leg in een ovenschaal, sprenkel er wat olijfolie bovenop en laat 12 minuten garen in een voorverwarmde oven op 200 °C. Laat wat afkoelen en pluk in kleine stukjes. Beleg de boterhammen met een blaadje sla. Schik er een flinke schep zalmstukjes over. Leg er een lepel goed uitgelekte zoetzure komkommer bovenop en werk af met een plukje dille.

TIP: Moet het snel? Dan kan je de komkommer vervangen door kant-en-klare ingelegde komkommer en de zalm door gerookte zalm.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 sneden Waldkorn® Classic
- 1 komkommer
- 100 ml water
- 50 ml rodewijnazijn
- 100 g fijne suiker
- 1 zalmfilet
- 1 el bruine miso
- 2 blaadjes sla
- olijfolie
- verse dille

10 - 20 minuten