



# **SALADE VAN GARNAALTJES EN GEROOKTE ZALM - SNELLE LUNCH**

## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN

200 g grijze garnalen  
2 schijven gerookte zalm  
Pijpajuin  
2 eieren  
2 el Yogonaise  
400 g speltbrood (of granenbrood naar keuze)  
peper

## BEREIDINGSWIJZE

Kook de eieren gedurende 8 minuten, laat afkoelen, pel ze en prak ze met een vork in stukjes (niet te klein)

Snijd de pijpajuin in kleine schijfjes en de zalm in fijne sliertjes.

Doe de garnalen, de eieren, de gerookte zalm en de ajuin in een kom en voeg er 2 el yogonaise aan toe.

Breng op smaak met peper.

Meng alles goed.

Smeer een dikke snee brood in met de salade.

## VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

kcal 380

**SMAKELIJK!**