

## MET ZALM GEGARNEERDE EIERN

### Benodigheden (6 pers)

-6 grote eieren -250 gr zalmfilet -100 gr gerookte zalm -3 sjalotten -klein potje visseneitjes -boter -een scheutje witte wijn (sauvignon) -peper, zout -gemengde sla, tomaat, ..... (naar wens) -vinaigrette van olijfolie, (wijn)azijn, sesamolie, sjalotje ... (naar wens)

### Bereidingswijze

- de eieren hard koken, 10 à 12 minuten
- laten afkoelen, pellen en overlangs doorsnijden, het geel en wit apart bewaren
- de sjalotten fijn snipperen, een beetje apart houden voor de vinaigrette
- de verse en gerookte zalm in klein stukjes snijden
- boter laten smelten in een kookpot en hierin de sjalotjes stoven tot ze glazig zijn
- de stukjes zalm toevoegen + scheutje wijn en een 5-tal minuten laten koken
- van het vuur nemen, even laten afkoelen en mixen met de eierdooiers en nog een klontje boter tot een puree, op smaak brengen met peper en zout
- de puree laten afkoelen in de frigo
- intussen een garnituur van sla, tomaat enz op een bord schikken en besprenkelen met vinaigrette
- het wit van de eieren vullen met dit mengsel
- decoreren met visseneitjes
- eventueel opdienen met verse toast

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

