

INGREDIËNTEN

Voor 1 persoon
3 sneetjes casinobrood (wit of bruin)
45 gr gerookte zalm
10 gr rucola
30 gr komkommer (schijfjes)
25 gr tomatentapenade
25 gr magere yoghurt
1 theelepel citroensap
paar takjes dille

CLUB SANDWICH MET GEROOKTE ZALM

Bevat per portie: Kcal: 449 | Eiwit: 22,2 gr | Koolhydraten: 51,0 gr | Vet: 15,7 gr | Vezels: 2,9 gr

ZO MAAK JE HET

• Rooster de boterhammen en hak de dille fijn.
• Meng de tomatentapenade, yoghurt, dille en citroensap door elkaar.
• Besmeer één boterham met de helft van de saus en leg daar vervolgens de helft van de gerookte zalm en alle komkommer op.
• Besmeer de volgende boterham met de rest van de saus en leg daar de andere helft van de zalm en de rucola op.
• Sluit af met de laatste boterham en snij de club sandwich schuin doormidden.

TIPS EN TRICKS

• Deze club sandwich kun je ook heel leuk serveren bij een brunch of high tea. In dat geval zou ik ze nog een keer extra doormidden snijden omdat je anders wel erg grote porties krijgt.
• In plaats van verse dille kun je voor dit recept ook gerust gedroogde dille gebruiken.