

## Zalm met citroen/dille sandwiches /

## Smoked salmon with lemon / dill sandwiches



### De boodschappen

65 gram zachte boter  
een halve citroen  
8 sneden brood  
1/2 komkommer

2 theelepels verse dille  
zeezout en versgemalen zwarte peper  
150 gram gerookte zalm  
½ zakje gemengde sla

**Deze luxe zalmsandwiches van Jo Pratt zijn heerlijk voor je picknick of bij een high tea.** De subtiele citroen/dille boter doet het hem!

### Zo maak je ze

Meng de zachte boter met de fijngesneden dille en voeg er een flinke scheut citroen aan toe.

Maal zwarte peper en zeezout over de boter en roer het erdoor.

Verwijder eventueel de korstjes en besmeer het getoaste brood met de boter.

Beleg 1 snee toast met komkommer en 1 met gemengde sla.

Snij de gerookte zalm in dunne plakken en leg ze op het brood.

Druk steeds twee boterhammen voorzichtig op elkaar.

**Snij het brood in driehoekjes en serveer het met een stukje citroen.**

## **Zalm met citroen/dille sandwiches /**

### **Smoked salmon with lemon / dill sandwiches**



#### **Shopping list**

65 grams butter, softened

2 tablespoons fresh dill

half a lemon

sea salt and freshly ground black pepper

8 slices of bread

1/2 cucumber

mixed salad

150g smoked salmon

These luxurious salmon sandwiches by Jo Pratt are great at your picnic or a high tea. The subtle lemon / dill butter will do the trick!

#### **How you make them**

Blend the softened butter with the chopped dill and add a dash of lemon.

Grind black pepper and sea salt on the butter and stir it.

If you prefer remove the crusts and spread the toasted bread with the butter.

Cover one slice bread with cucumber and one with mixed lettuce.

Cut the smoked salmon into thin slices and place it on the bread.

Gently pres the two slices together.

**Cut the bread into triangles and serve with a slice of lemon.**