

Toast met zalm en avocado



Velthuizen
KEUKENS

🕒 15 minuten

👥 2 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

2 witte sneetjes casino brood
1 avocado
2 eieren
150 gram gerookte zalm
verse dille
peper en zout

Stap 2 | Brood roosteren & eieren koken

Het is uiteraard het mooist als je voor dit recept casinobrood gebruikt. Wij hadden even geen casino brood in huis, dus sneden we het brood in vierkantjes, gaat ook prima! Wij toasten het brood op onze teppanyaki plaat, deze plaat is ideaal om te gebruiken op inductiekookplaat met flexzones. De teppanyaki plaat is echt multifunctioneel, je kunt hem voor heel veel doeleinden gebruiken. Uiteraard kan je voor de toast ook gewoon een broodrooster gebruiken. Verwarm de teppanyaki plaat, smeer het brood in met olijfolie en bak aan beide kanten goudbruin. Ondertussen kook je de eieren.



Stap 3 | Beleggen

Snij de zalm in plakjes en beleg hiermee de toast. Nu is de avocado aan de beurt. Het ontpitten van deze vrucht is nog best een specifiek klusje. Het beste kan je de avocado met een scherp mes halveren en de helften in tegenovergestelde richting draaien om ze los te maken. Prik dan met het mes in de pit, draai rond en trek voorzichtig de pit eruit. Verwijder de schil en snij de avocado in reepjes. Leg de reepjes avocado bovenop de zalm. Pel de eieren, snijd deze in partjes en voeg ze toe aan de toast.



Stap 4 | Genieten

Hak wat van de verse dille fijn en garneer hier de toast met zalm en avocado mee. Als laatste draai je nog wat peper en zout boven het broodje. Klaar voor de smaaksensatie?

