

De Kookjuf

Sandwiches

Ingrediënten

- dunne plakken witbrood
- mayonaise/boter/saus
- gerookte zalm
- kaas
- tomaat komkommer ui
- citroen kappertjes
- dille tuinkers sla
-

Materialen

- snijplank
- mes

Vorbereiding

1. Snijd de rode ui in halve ringen
2. Was het zout van de kappertjes
3. Snijd de komkommer in flinterdunne plakjes
4. Snijd de tomaat in flinterdunne plakjes
5. Hak de dille grof
6. Was en droog de slablaadjes
7. Pers de citroen uit

Bereiding

1. Neem per sandwichsoort 3 repen brood.
2. Besmeer deze met een saus, mayo of boter
3. Leg de rode uienringen in wat zout en citroen
4. Kaas:
Leg een plak brood neer en besmeer. Doe op de onderste plak sla en kaas. Besmeer een tweede plak en leg die met de besmeerde kant op de kaas. Besmeer de bovenkant en beleg met dunne plakken tomaat. Verdeel daar wat tuinkers overheen. Besmeer de derde plak aan een kant en leg de besmeerde kant op de tomaten.
5. Zalm:
Doe op dezelfde manier de zalm sandwiches. Op de eerste plak sla en komkommer. Op de tweede plak zalm, uitgelekte rode ui, kappertjes en dille.

Snijd in driehoekjes en doe er een prikker in.