

Ingrediënten voor 4 personen

100 gram zalm (gerookt) 25 gram
boter 6 stuk(s) eieren 1
deciliter(s) slagroom naar smaak
zout naar smaak peper 2 stuk(s)
bosuitjes

Tijd: 0-10 min.

Keuken: Engels

Smaak: Neutraal

Soort_gerecht: Ontbijt

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zalm

Bereidingswijze

- De reepjes gerookte zalm maken dit roerei tot een heel feestelijk ontbijtgerecht. - Snijd de zalm in dunne reepjes. - Smelt de helft van de boter zachtjes in een steelpan. - Klop de eieren los met de slagroom. - Voeg zout en peper naar smaak toe. - Schenk de eieren bij de net gesmolten boter en roer voortdurend, zodat het eimengsel niet aan de panwand vast gaat zitten. - Laat de eieren al roerende langzaam stollen. - Neem de pan van het vuur als de eieren nog dik en vloeibaar zijn en glanzen. - Roer nu de rest van de boter, de reepjes zalm en de bosuiringetjes erdoor. - Serveer dit roerei met vers geroosterde sneetjes brood.