



Pizza zalm met ravigotesaus en rucola



www.peuteren.nl
Voor ouders met een *eigen wijze* mening



Het recept is afkomstig uit het boek Koken voor kleine sterren
Uitgeverij: Fontaine Uitgevers
ISBN: 9789056563476

Pizza zalm met ravigotesaus en rucola

100 gram mayonaise
3 eetl. slagroom
1 eetl. limoensap
40 gram zure augurkjes
(cornichons), gehakt
1 bosuutje, in ringetjes
1 eetl. kappertjes, uitgelekt
en gesneden
300 gram verse zalm
100 gram gerookte zalm
4 tortilla's
100 gram rucola
olijfolie
zout en peper

4 personen

1. Maak een ravigotesaus door mayonaise, slagroom, limoensap, augurkjes, bosui en kappertjes met elkaar te mengen.
2. Meng de saus met de verse en de gerookte zalm en laat dit een uurtje intrekken. Breng op smaak met zout en peper.
3. Verwarm de tortilla's in een koekenpan of in de oven en beleg ze met de zalmravigote.
4. Bedek de zalm met de even in wat olijfolie aangemaakte rucola en serveer de pizza's direct.