



Zalmtopper! Toast met avocado, hollandaise & rucola

Lunch & Ontbijt



Zalmtopper! Toast met avocado, hollandaise & rucola

Zacht, romig, zout & fris, een droomlunch op je bord!

Soms wil je gewoon nét dat beetje extra bij de lunch. Deze luxe toast met gerookte zalm, romige avocado, fluweelzachte hollandaisesaus en pittige rucola is een feestelijke traktatie, maar verrassend makkelijk te maken. Perfect voor een slow zondag, een brunch met vriendinnen of gewoon omdat je er zin in hebt.

Waarom wij fan zijn van zalm

Gerookte zalm is niet alleen ontzettend lekker, maar ook nog eens goed voor je. Het zit boordevol omega 3-vetzuren, die helpen je hart, je hersenen én je huid een handje. En laten we eerlijk zijn: een boterham met zalm voelt altijd een beetje als een verwenmomentje. Win-win dus!

Zelf hollandaisesaus maken? Yes you can!

Je denkt misschien: “Dat is moeilijk”, maar dat valt reuze mee. Het enige wat je nodig hebt is een beetje geduld en een steady hand. En geloof ons: zelfgemaakt is écht de moeite waard.

Tip van Zuss: Zin in wat meer pit? Voeg een lepel [mierikswortelroom](#) toe óf serveer er een zachtgekookt eitje bij. Lekker decadent!

[Bekijk hier het recept voor hollandaisesaus](#)

ingrediënten

1 persoon

2 sneetjes donker
volkorenbrood (stevig
roggebrood)

1/2 rijpe avocado

4 plakjes gerookte zalm

2 el hollandaisesaus (kant-
en-klaar of zelfgemaakt)

1 handje rucola

snuf peper naar smaak

eventueel wat verse dille of
citroenrasp

bereidingswijze

1. Rooster het volkorenbrood goudbruin voor wat extra crunch.
2. Snijd de avocado in plakjes en verdeel over het brood.
3. Lepel wat hollandaisesaus over de avocado.
4. Beleg met plakjes gerookte zalm.
5. Top af met een handje rucola en een snufje peper.
6. Optioneel: voeg wat verse dille of een beetje citroenrasp toe voor extra frisheid.