**Gerookte zalm met honing en dillesaus**

mosterd
honing
verse dille
olijfolie
witte balsamico

gerookte zalm
grof zeezout
zwarte peper
citroen
waterkers
toast

Maak een vinaigrette van mosterd, honing, gesnipperde dille, olijfolie en een scheutje witte balsamico.

Leg de plakjes zalm op het bord op een paar takjes waterkers. Lepel de saus over de zalm.

Je kan indien gewenst verder afwerken met grof zeezout, peper uit de molen en een schijfje citroen.

Dien op met warme toast.