**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.