**Eierwrap met gerookte zalm en grijze garnalen**

mayonaise
geraspte worteltjes

daslook

postelein

eieren

boter

gerookte zalm

grijze garnalen

peper & zout

zure room

Maak per persoon een omelet met twee geklutste eitjes. Verwarm de koekenpan, smelt er een klontje boter in en giet de eitjes erin. Draai de pan rond, zodat de eierkoek mooi rond en overal even dik wordt.

Maak een dressing van zure room en mayonaise, in een verhouding van drie op één.

Beleg de omelet met plakjes gerookte zalm, grijze garnaaltjes uit de Noordzee, geraspte worteltjes, postelein en daslookblaadjes.

Vouw dicht, voor een halfopen wrap, zoals op foto. Je kan de omelet ook oprollen en deze in drie wraps versnijden.

Deze eierwrap wordt lauw gegeten.