**Tramezinni met gerookte zalm**

wit toastbrood  
kruidenkaas  
mierikswortelroom

gerookte zalm  
veldsla  
rucola  
eieren

Leg de sneetjes wittebrood zonder korst (pain de mie) twee aan twee klaar. Smeer het onderste in met kruidenkaas en het bovenste met mierikswortelroom.

Leg op het onderste sneetje een laagje rucola gemengd met veldsla. Daarop komt een sneetje gerookte zalm en een in schijfjes gesneden hardgekookt ei.

Dek af en druk even aan. Snijd het belegde brood diagonaal in twee driehoeken.