

# Zalmsalade

## Wat heb je nodig

- 1 blikje rode zalm (213 gram)
- 2 eieren
- 4 augurken
- 1 volle eetlepel mayonaise
- 1 theelepel ketchup
- 1 mespuntje zout
- 1 snufje peper



Doe de eieren in een pan met water.  
Zet de pan op de kookplaat en breng de eieren aan de kook.  
Kook de eieren 8 minuten, giet ze af en laat ze afkoelen.



Maak het blikje zalm open.  
Doe de zalm in een zeef en laat het uitlekken.  
Verwijder de stukjes vel en de graatjes.



Haal de zalm met een vork uit elkaar.  
Snijd de augurken in de lengte doormidden.  
Snijd de augurken in kleine stukjes.



Pel de eieren en snijd ze doormidden.  
Haal de dooiers eruit en leg ze op een bord.  
Snijd het eiwit in kleine stukjes.



Doe de zalm en de eidooiers in een schaal.  
Doe de stukjes augurk en de stukjes eiwit erbij.  
Schep de mayonaise er ook bij.



Doe de ketchup, het zout en de peper ook in de schaal.  
Meng alles goed door elkaar met een vork.  
Afgedekt minstens 1 uur in de koelkast zetten.