

# attractie & traktatie

## Flammkuchen met Hollandaisesaus en zalm

(voor 4 personen)

INGREDIËNTEN: **4 st** flammkuchenbodem / **1 l** CHEF Hollandaisesaus / **50 g** verse zalm / **4 st** sjalot in dunne ringen / dille / rucola / Borage Cress / zwarte peper / zeezout / olijfolie

BEREIDING: Besmeer de flammkuchen met de CHEF Hollandaisesaus • verdeel de sjalot over de bodem • snijd de zalm in gelijke stukjes van ongeveer 1 centimeter en leg deze er ook op • maal wat peper over de flammkuchen • bak de flammkuchen 3 minuten af in een (pizza-)oven op 275°C • stop de kruiden in een schaal en voeg een klein beetje olie toe zodat de kruiden een filmlaagje krijgen • verdeel dit over het gerecht.



**Na mise en place 3 minuten afbakken**

