



Hoofdgerechten

## Zalmpannetje met prei en dille

Voor 4 personen.

### Ingrediënten

150 gram gerookte zalm  
1 ui (zoet, in ringen)  
1 stengel preiwit (fijngesneden)  
boter  
4 plakjes raclettekaas (bv. EntreMont)  
1 eetlepel chilivlokken  
1 handvol dille  
peper

### Bereidingswijze

Per persoon: bak in een pannetje enkele uiringen in boter tot ze glazig en goudbruin zijn. Voeg een lepel preiwit toe en bak nog even verder. Leg er een plakje raclettekaas op en laat rustig smelten. Kruid met peper. Zodra de kaas gesmolten is, werk je het pannetje af met de gerookte zalm, chilivlokken en dille.

