



Hoofdgerechten

## **Pinsa met roomkaas, edamameboontjes en gerookte zalm**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

150 gram edamameboontjes  
2 kant-en-klare pinsabodems (2 grote of 4 kleintjes)  
1 citroen  
200 gram roomkaas  
1 rode ui  
6 radijsjes  
120 gram gerookte zalm  
1 handvol dille  
olijfolie  
peper

### **Bereidingswijze**

Bereid de edamameboontjes zoals vermeld op de verpakking.

Bestrijk de pinsabodems met olijfolie en bak ze af zoals vermeld op de verpakking.

Rasp de schil van de citroen bij de roomkaas. Roer goed onder elkaar. Snij de rode ui in dunne ringen, de radijsjes in plakjes en de zalm in reepjes.

Bestrijk de pinsabodems met de roomkaas. Verdeel er de edamameboontjes, de zalm, de rode ui en de radijsjes over en werk af met de dille en enkele druppels olijfolie. Kruid nog eens met peper en serveer meteen.

