



## Pizza zalm met ravigotesaus en rucola



Het recept is afkomstig uit het boek Koken voor kleine sterren  
Uitgeverij: Fontaine Uitgevers  
ISBN: 9789056563476

# Pizza zalm met ravigotesaus en rucola

100 gram mayonaise  
3 eetl. slagroom  
1 eetl. limoensap  
40 gram zure augurkjes  
(cornichons), gehakt  
1 bosuitje, in ringetjes  
1 eetl. kappertjes, uitgelekt  
en gesneden  
300 gram verse zalm  
100 gram gerookte zalm  
4 tortilla's  
100 gram rucola  
olijfolie  
zout en peper

4 personen

1. Maak een ravigotesaus door mayonaise, slagroom, limoensap, augurkjes, bosui en kappertjes met elkaar te mengen.
2. Meng de saus met de verse en de gerookte zalm en laat dit een uurtje intrekken. Breng op smaak met zout en peper.
3. Verwarm de tortilla's in een koekenpan of in de oven en beleg ze met de zalmravigote.
4. Bedek de zalm met de even in wat olijfolie aangemaakte rucola en serveer de pizza's direct.