



SURIMISALADE MET EI, LEKKER BIJ DE BORREL!

NODIG

- 250 gram surimi
- 2 gekookte eieren in kleine blokjes
- 1 stengel bleekselderij fijngesneden
- 1 stengel lente-ui fijngesneden
- 2 el mayonaise
- 1 el magere yoghurt
- 1 el roze peperbolletjes geplet in de vijzel
- paar takjes peterselie
- peper & zout

DOEN

1. Meng de surimi, met de gekookte eieren, bleekselderij, lente-ui, mayonaise, yoghurt, peperbolletjes, peper en zout naar smaak.
2. Leg in een schaal of kommetje en garneer met peterselie en een paar peperborreltjes. Serveer met stokbrood of toastjes.

Smakelijk



WWW.BONAPETIT.NU