

SURIMISALADE



Ingrediënten:

- 200 g surimisticks
- 2 eitjes
- 4 el light mayonaisse of [zelfbereide dressing](#)
- Bieslook

Bereidingswijze:

- Haal de surimisticks uit de verpakking en cutter ze fijn.
- Kook de eitjes hard, laat ze afkoelen in koude water, pel ze en cutter ze eveneens fijn.
- Meng alles onder mekaar samen met de dressing.
- Snij wat bieslook fijn en voeg ook dit toe aan de surimisalade.
- Dien op, op een klein toastje als aperitiefhapje.