**Eiersandwich in glas**

**Ingrediënten:**

4 eieren

4 plakjes gerookte zalm

5 stengels dille

150 g crème fraîche

3 el mosterd, (scherp)

1 el honing

Zout

Peper

3 plakken roggebrood

0,5 komkommer

**Bereiden:**

1. Kook de eieren hard, koel ze af, laat ze afkoelen, schil ze en snijd ze in plakjes.
2. Hak de gerookte zalm fijn.
3. Was de dille, schud droog en hak fijn.
4. Meng de crème fraîche met de mosterd, honing en twee/derde van de dille.
5. Kruid met peper en zout. Snijd de plakken roggebrood in blokjes.
6. Was, schil en snijd de komkommer in blokjes.
7. Leg eerst de komkommerblokjes in kleine glaasjes, dan roggebrood, zalm, een deel van de mosterdcrème en tot slot de eieren.
8. Garneer met de rest van de crème fraîche en dille.