

# Smoked Salmon Brunch Board

with Pickled Onions and Dilly  
Cream Cheese

35 Minutes

## Start here

Before starting, gather all required tools.

## Bust out

Medium bowl, measuring spoons, zester, spatula, small pot, measuring cups, paper towels

## Ingredients

	4 Person
Smoked Salmon	200 g
Red Onion	113 g
Lemon	1
White Wine Vinegar	4 tbsp
Cream Cheese	172 g
Sour Cream	3 tbsp
Roma Tomato	160 g
Dill	7 g
Hard Boiled Egg	4
Capers	60 g
Mini Cucumber	198 g
Sandwich Bun	4
Sugar*	1 tbsp
Salt and Pepper*	

\* Pantry items

## Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

*Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.*



## 1 Prep and pickle onions

- Peel, halve, then cut **onion** into 1/8-inch slices.
- Add **onions, vinegar, 1/4 cup water** and **1 tbsp sugar** to a small pot. Season with **1/2 tsp salt**. Bring to a simmer over medium-high heat. Cook, stirring often, until **sugar** dissolves, 1-2 min.
- Remove the pot from heat. Transfer **onions**, including **pickling liquid**, to a medium bowl. Place in the fridge to cool, 15 min.



## 3 Make cream cheese spread and toast buns

- Add **cream cheese, sour cream, half the dill, lemon juice** and **lemon zest** to a medium bowl. Season with **salt** and **pepper**, then mix with a spatula until smooth.
- Transfer **cream cheese spread** to a serving dish, then sprinkle **half the remaining dill** over top.
- Place **buns** in the toaster. Toast for 2-3 min, until golden-brown. Cut **buns** in half crosswise.



## 2 Finish prep

- Roughly chop **dill**.
- Cut **tomato** into 1/4-inch slices.
- Cut **cucumber** into 1/4-inch rounds.
- Zest, then juice **half the lemon**. Cut **remaining lemon** into wedges.
- Drain **capers**.
- Remove **eggs** from packaging, then pat dry with paper towels. Halve, then season with **salt** and **pepper**.
- Halve **buns** lengthwise.



## 4 Assemble board and serve

- Transfer **pickled onions** to a small serving dish. Place on one corner of a large platter or board.
- Place **cream cheese mixture** and **sliced buns** on the opposite corner.
- Remove **smoked salmon** from packaging and pile in the centre.
- Arrange **half the cucumbers** and **half the tomatoes** in a slightly overlapping layer, next to **pickled onions**. Repeat with **remaining cucumbers** and **remaining tomatoes**, next to **cream cheese**. (**TIP:** We like layering in an arc shape.)
- Fill in remaining gaps on the board with **eggs** and **lemon wedges**.
- Sprinkle **capers** and **remaining dill** over top, as desired.

# Brunch de saumon fumé avec oignons marinés et fromage à la crème à l'aneth

35 minutes

## D'abord

Avant de commencer, rassembler tout le matériel requis.

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, spatule, petite casserole, tasses à mesurer, essuie-tout

## Ingrédients

	4 personnes
Saumon fumé	200 g
Oignon rouge	113 g
Citron	1
Vinaigre de vin blanc	4 c. à soupe
Fromage à la crème	172 g
Crème sure	3 c. à soupe
Tomate Roma	160 g
Aneth	7 g
Œuf cuit dur	4
Câpres	60 g
Mini concombre	198 g
Pain à sandwich	4
Sucre*	1 c. à soupe
Sel et poivre*	

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

*Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.*



## 1 Préparer et faire mariner les oignons

- Peler l'**oignon**, le couper en deux, puis en tranches de 0,25cm (1/8 po).
- Dans une petite casserole, ajouter les **oignons**, le **vinaigre**, **1/4 tasse d'eau** et **1 c. à soupe de sucre**. Assaisonner de **1/2 c. à thé de sel**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **oignons**, y compris le **liquide de la marinade**, dans un bol moyen. Refroidir au frigo pendant 15 min.



## 3 Préparer la tartinade et griller les pains

- Dans un bol moyen, ajouter le **fromage à la crème**, la **crème sure**, la **moitié** de l'**aneth**, le **jus** et le **zeste de citron**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger à la spatule jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- Transférer le **tartinade au fromage à la crème** dans un plat de service, puis saupoudrer de la **moitié** de l'**aneth** restant.
- Placer les **pains** dans le grille-pain. Griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Couper en deux sur la largeur.



## 2 Terminer la préparation

- Hacher grossièrement l'**aneth**.
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Égoutter les **câpres**.
- Retirer les **œufs** de l'emballage, puis les sécher avec un essuie-tout. Couper les **œufs** en deux, puis **saler** et **poivrer**.
- Couper les **pains** en deux sur la longueur.



## 4 Assembler et servir

- Transférer les **oignons** dans un petit bol. Placer le bol sur le coin d'un grand plateau de service ou d'une planche. Placer le **mélange de fromage à la crème** et les **pains tranchés** dans le coin opposé.
- Retirer le **saumon fumé** de son emballage et l'empiler au centre.
- À côté des **oignons marinés**, disposer la **moitié** des **concombres** et la **moitié** des **tomates** en les superposant légèrement. Répéter avec le **reste** des **concombres** et le **reste** des **tomates**, à côté du **fromage à la crème**. (**CONSEIL** : Nous aimons les superposer en forme d'arc.)
- Remplir les espaces restants sur la planche avec des **œufs** et des **quartiers de citron**. Parsemer de **câpres** et du **reste** de l'**aneth**, si désiré.