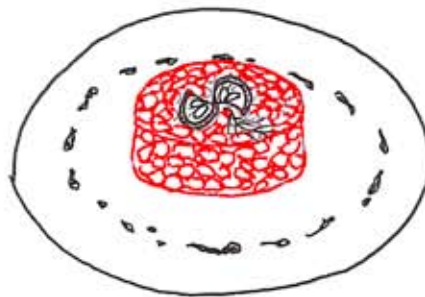


Zalmtartaartjes met dille (4 personen)

Bereiden: 15 minuten

Nodig:

- 200 g verse zalmfilet
- 100 g gerookte zalm
- 3 el crème fraîche
- 1 el kappertjes
- 2 limoenen
- paar takjes verse dille, fijngesneden
- Zout & peper



Doen:

Snij de verse en de gerookte zalm in kleine blokjes (± 1/2 x 1/2 cm). Meng de crème fraîche, de kappertjes dille en zout & peper erdoor. Snij met een scherp kartelmesje de schil van 1 limoen en snij de partjes eruit, tussen de vliesjes. Snij elk partje doormidden. Schep deze voorzichtig door de zalm.



Tip!

geen ringen? glaasje natmaken, vis erin aan stampen...
...en omdraaien



Om het mooi op te maken heb je kleine (Ø6cm) metalen ringen nodig. Die kun je ook zelf maken door van een klein blikje de boven- en onderkant te verwijderen.

Leg een ring midden op het bord, schep 1/4 deel van het zalmmengsel erin en duw goed aan. Herhaal dit met de andere porties. Zet tot gebruik in de koelkast

Serveren:

Ringen verwijderen. Garneren met een mooi gedraaid schijfje limoen en een klein plukje dille



serveertip

Tip! Verse pesto aanbrengen met olijfolie tot een dunne saus



dille + vis = ideale combi



* pesto recept: zie www.kokenmetkarin.nl