



Hapjes

## **Torentje van pompoen en zalm**

**Voor 4 personen.**

### **Ingrediënten**

400 gram pompoenen (in blokjes van 2,5cm)  
1 theelepel gemberpoeder  
cayennepeper (mespuntje)  
tuinkers  
1 zalm (filet, in blokjes van 2,5 cm)  
1 eetlepel boter  
1/2 liter kippenbouillon  
8 Lay's chips (mooie platte)  
1 deciliter sojasaus  
2 eetlepels honing  
zout  
peper

### **Bereidingswijze**

Kook de pompoenblokjes in de bouillon tot ze zacht zijn. Doe ze door een roerzeef. Meng er het gemberpoeder, de cayennepeper en een beetje zout onder. Vorm van deze puree met natte handen 8 balletjes. Kruid de zalmblokjes met peper en zout en bak ze kort aan in de boter.

Doe in een andere pan de sojasaus met de honing. Voeg de pepersnippers toe en laat dit inkoken. Leg telkens een pompoenballetje op een chips en leg daar bovenop een stukje zalm. Afwerken met tuinkers en stroperige pepersnippers.

