



Hapjes

Crostini met gerookte forel-dilletapenade en spiegeleitje van kwartelei

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 kwarteleitjes
1/2 stokbrood
1 handvol dille (om af te werken)
boter
olijfolie
zout

Voor de forel-dilletapenade

200 gram gerookte forel
2 ansjovisfilets
1 eetlepel zilveruitje (gehalveerd)
2 eetlepels dille (fijngehakte)
3 eetlepels mayonaise
1 theelepel kappertjes
1 augurkje (fijngehakt)
1/2 citroen (het sap)
1 lookteentje
snuifje chilipoeder

Bereidingswijze

Mix de gerookte forel met de ansjovisfilets en het teentje look fijn. Meng er het citroensap, mayonaise, dille, augurk, zilveruitjes en kappertjes onder. Kruid met de chilipoeder. Zet koel.

Snij het stokbrood in acht schuine sneetjes. Bedruppel ze met olijfolie en gril ze langs beide kanten goudbruin in een hete grillpan. Bak in boter spiegeleitjes van de kwarteleitjes. Kruid met wat zout.

Besmeer de crostini met de foreltapenade. Leg er een kwarteleitje op, bestrooi met wat extra chilipoeder en werk af met extra dille.

Keukenbenodigdheden

Mixer

