



Hapjes

Witloofbootjes met zalmousse

Voor 4 personen.

Ingrediënten

100 gram zalm (filet, gaar gekookt)
2 theelepels zalm (eitjes)
1 theelepel citroensap
4 eetlepels roomkaas
1/4 ui (fijngesnipperd)
2 witloof (stronken)
1 snuifje cayennepeper
dille (verse)

Bereidingswijze

Mix de zalm met roomkaas, ui, citroensap en cayennepeper tot een gladde massa. Breng op smaak met peper en zout en doe in een spuitzak. Haal de buitenste blaadjes van het witloof en spuit een flinke toef zalmousse in de blaadjes. Werk af met wat zalmeitjes en een takje dille.

