



Hapjes
Voorgerechten

Zalmrilette

Voor 4 personen.

Ingrediënten

1 eetlepel dille (gehakt)
3 eetlepels limoensap
1 eetlepel roomkaas
300 gram zalm (filets)
30 gram roomboter
1 stokbrood
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Kruid de zalm met peper en zout en stoom gaar. Laat afkoelen en plet met een vork fijn.

Meng er de roomkaas, de gesmolten boter, het limoensap en de dille onder. Breng verder op smaak met peper en zout. Schep in een schaalte en zet minstens 30 minuten in de koelkast.

Snij het stokbrood in sneetjes, besmeer met de rilette en serveer meteen.

Wat is rilette?

Een Franse specialiteit, oorspronkelijk gemaakt van langzaam gegaard varkensvlees. Het resultaat is een rijkelijke, smeuijge pastei. Tegenwoordig kun je ook genieten van rilette van eend, wild, konijn en zelfs vis. Heerlijk op een stukje krokant stokbrood!

