



Hapjes

Bladerdeeghapje met zalmsalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

8 bladerdeeggebakjes (kerstboompjes of lepeltjes)
200 gram zalm (blik, uitgelekt)
1 eetlepel mayonaise
1 eetlepel zure room
1 eetlepel viseitje (rood, lompvis)
1 eetlepel dille (fijnggehakt)
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
citroensap
peper
zout
1 eetlepel bieslook (fijnggehakt)

Bereidingswijze

Plet een uitgelekt blikje zalm met een vork. Roer er 1 el mayonaise en 1 el zure room onder. Voeg 1 el fijngehakte dille en 1 el fijngehakte peterselie toe en breng op smaak met wat citroensap, peper en zout.

Verwarm de bladerdeegboompjes en lepeltjes zoals aangegeven op de verpakking.

Vul elk vormpje met de zalmsalade.

Werk af met de lompviseitjes en bieslook.

Leg de gevulde hapjes op een mooie serveerschaal en presenteer ze met trots!

Keukenbenodigdheden

Oven

