



Hoofdgerechten

Koude schotel

Voor 4 personen.

Ingrediënten

Voor de zalm

500 gram zalm (filets)
5 deciliter visbouillon
3 eetlepels cocktailsaus

Voor de perziken

400 gram perziken (uit blik)
2 eetlepels krulpeterselie (fijnggehakt)
200 gram tonijn in eigen nat
1/2 citroen
4 eetlepels mayonaise
1 eetlepel mosterd

Voor de eitjes

4 eieren (hardgekookt)
2 eetlepels mayonaise
1 eetlepel mosterd
1 eetlepel peterselie (fijnggehakt)
1 snuifje cayennepeper
peper
zout

Voor de aspergerolletjes

12 groene aspergepunten
12 witte asperges (bokaal)
4 plakjes rosbief

4 plakjes gekookte ham

Voor de kip

300 gram kip (in reepjes)

Voor de groenteroosjes

1 komkommer

Voor de versiering

100 mix groene sla

5 kerstomaatjes

2 citroenschijfjes

Bereidingswijze

De voorbereiding

Pocheer de zalmfilets 8 à 10 minuten in de visbouillon (afhankelijk van de dikte van de zalm). Kook de groene asperges beetgaar in licht gezouten water. Bak de kippenreepjes in wat boter goudbruin. Kruid met peper en zout.

Laat intussen de perziken uitlekken in een vergiet. Doe de tonijn in een kom en maak los met een vork. Meng met de mayonaise en de peterselie. Breng op smaak met citroensap, peper en zout. Vul de perziken met de tonijnsalade. Zet koel.

Pel de hardgekookte eitjes, halveer ze en haal het eigeel eruit. Plet het eigeel met de mayonaise en de mosterd. Meng er de peterselie onder. Kruid met cayennepeper, peper en zout. Vul de eitjes met het mengsel met behulp van een spuitzak. Zet koel.

Presenteren & serveren

Laat de witte asperges uitlekken. Rol in elk plakje ham 3 asperges. Kruid de plakjes rosbeef met peper en zout, leg er telkens 3 groene asperges op en rol op.

Snij de komkommer in dunne schijfjes. Leg ongeveer 14 komkommerplakjes op een lange rij, zodat ze elkaar steeds overlappen. Rol de plakjes op. Maak de rol vast met houten prikkers. Vouw de buitenste 'blaadjes' voorzichtig naar buiten.

Dresseer alle lekkernijen op een mooie schotel. Het makkelijkst is om te starten met de grootste items en af te werken met de kleinere ingrediënten. Werk af met enkele slablaadjes, kerstomaatjes en citroenschijfjes

Bedruppel de zalm net voor het serveren met de [cocktailsaus](#).

Keukenbenodigdheden

Vergiet

Cocktailprikkers

