



Amuse met zalm

🕒 20 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 3 el krabvlees (blik)
- ★ 1 ei (hardgekookt)
- ★ 2 el mayonaise
- ★ 2 lente-/bosuitjes (ragfijn gesneden)
- ★ 4 plakken gerookte zalm
- ★ 4 bladeren ijsbergsla (ragfijn gesneden)

MATERIAAL: 4 eierdopjes of amuselepels

ZO MAAK JE HET:

1. Druk het vocht goed uit het krabvlees.
2. Pel het ei en neem de dooier eruit.
3. Prak de dooier met de mayonaise en hak het eiwit fijn.
4. Vermeng het krabvlees met het eigeel en -wit en de bosui, en breng op smaak met peper.
5. Vorm 4 balletjes en rol deze in een plakje zalm.
6. Vul de eierdopjes of amuselepels met wat slareepjes en leg hierop een zalmpakketje.
7. Serveer direct.

Wijn tip:

Heerlijk met een Chardonnay of Chardonnay Sémillon. En wie deze amuse wil opfrissen, kiest Sauvignon Blanc.

Bron: boodschappen.nl

