



Amuse van gerookte makreel

🕒 15 minuten

4 personen

DIT HEB JE NODIG:

- ★ 200 g gerookte makreelfilets
- ★ 2 el zure room
- ★ 2 tl citroenrasp
- ★ 2 tl citroensap
- ★ 8 takjes dille (grof gehakt)
- ★ 4 toefjes dille (om te garneren)

MATERIAAL: kookring

ZO MAAK JE HET:

1. Trek het vel van de makreel en verwijder eventuele graatjes.
2. Snijd de vis fijn en meng met de zure room, citroenrasp, -sap, gehakte dille en peper.
3. Verdeel over de kookring en maak zo 4 taartjes.
4. Garneer met een takje dille.

Tip: Lekker met een stukje stokbrood of toast.

Bron: boodschappen.nl

