



## Vegan hapjes met gerookte 'zalm'

8 personen

🕒 20 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- ★ 440 ml groentebouillon
- ★ 1 el misopasta
- ★ 3 el gerookte paprikapoeder
- ★ 1 groot vel nori
- ★ 2 el ahornsiroop
- ★ 2 el gerookt zeezout (of gewoon zeezout)
- ★ sap van 1 citroen
- ★ 5 grote winterwortels, geschild
- voor de 'roomkaas'**
- ★ 125 g rauwe cashewnoten
- ★ 2 el citroensap
- ★ 1 snufje zeezout en witte peper
- ★ 1 el edelgist
- ★ 110 ml gefilterd water
- ★ **extra**
- ★ 6 sneetjes geroosterd roggebrood
- ★ 1 citroen in stukjes plakjes gesneden
- ★ 3 el kappertjes
- ★ 1 handje verse dille

**MATERIAAL:** mandoline of dunschiller, vershoudfolie, blender

### ZO MAAK JE HET:

1. Breng alle ingrediënten voor de 'zalm' behalve de winterwortels in een middelgrote pan aan de kook.
2. Zet het vuur laag en laat het mengsel 10 minuten trekken.
3. Schil ondertussen met een dunschiller lange linten van de winterwortels.
4. Leg ze in een grote hittebestendige kom.
5. Schenk de hete bouillon door een zeef rechtstreeks over de wortellinten.
6. Hierdoor zullen ze een klein beetje gaar worden.
7. Wacht tot alles is afgekoeld en dek de kom af met plasticfolie.
8. Zet het minstens een dag (tot maximaal zeven dagen) in de koelkast.
9. De bouillon dient als marinade.
10. Week de cashewnoten 15 minuten in kokend water.
11. Giet het water af en doe de noten met de overige 'roomkaas'-ingrediënten in een blender.
12. Maal alles op de intervalstand glad en gebruik de room meteen of bewaar hem 3-4 dagen in de koelkast.

**Tip:** Besmeer de stukjes geroosterd brood royaal met de 'roomkaas', leg de uitgelekte gerookte 'zalm' erop en verdeel de citroen, kappertjes en dille erover.



**Bron:** [dehippevegetarier.nl](http://dehippevegetarier.nl)