



Amuse van gerookte makreel

2 PERSONEN

 15 minuten

DIT HEB JE NODIG

- ★ 100 gr gerookte makreelfilets
- ★ 1 el zure room
- ★ 1 tl citroenrasp
- ★ 1 tl citroensap
- ★ 4 takjes dille
- ★ 2 toefjes dille

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, citroensap, gehakte dille en peper.
3. Verdeel over de kookring en maak zo 2 taartjes.
4. Garneer met een takje dille.

TIP: Lekker met stokbrood of toast.

BRON: dekamarkt.nl

