



Mousse van zalm en gerookte forel



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

150 gram zalmfilets (rauw)
150 gram gerookte forel
150 gram roomkaas
1 1/2 eetlepels mierikswortelcrème
peper
1 bosje dille
3 sneden volkorenbrood (getoast en in reepjes gesneden)

Bereidingswijze

- 1.** Kook of stoom de zalmfilet gaar en laat afkoelen. Breek in stukjes. Meng met de gerookte forel, de roomkaas en de mierikswortelcrème. Mix in de blender of met de staafmixer. Breng goed op smaak met peper.
- 2.** Verdeel over glaasjes. Werk af met de dille. Serveer met het brood.