



Minitarteletjes met zalmousse en garnalen



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 rol kruimeldeeg
boter
100 gram gerookte zalm
125 gram roomkaas
peper en zout
1 eetlepel limoensap
1 eiwit
6 plakjes komkommers
100 gram roze garnalen

Bereidingswijze

- 1.** Snij uit het kruimeldeeg 6 rondjes die in minitaartvormpjes passen (je kunt ook een muffinvorm gebruiken). Beboter de vormpjes en bekleed met het deeg. Bak dit $\pm$ 15 minuten, of tot het deeg gaar en licht gebruind is. Laat afkoelen op een rooster.
- 2.** Mix de zalm in de keukenrobot (of met een staafmixer) fijn. Meng met de roomkaas, de peper, het zout en het limoensap.
- 3.** Klop het eiwit stijf. Spatel dit voorzichtig door het kaasmengsel. Verdeel over de tarteletjes.
- 4.** Werk af met een plakje komkommer en de roze garnalen.