



Fris slaatje met schelvis op bruschetta



Bereidingstijd

< 30 min



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

2 schelvisfilets
100 gram roomkaas
100 gram zure room
2 lente-uitjes (fijngesneden)
2 eetlepels kappertjes
1 bosje radijzen (fijngesneden)
1 bosje bieslook (fijngesneden)
peper en zout
1 citroen (citroenschil, geraspt)
1 stokbrood
olijfolie

Bereidingswijze

- 1.** Pocheer de schelvisfilets in een bodempje water met zout (of stoom ze gaar). Laat afkoelen en haal ze dan uit elkaar met een vork.
- 2.** Meng de roomkaas met de zure room, de lente-uitjes, de kappertjes, de radijzen, de bieslook, de citroenschil, peper en zout.
- 3.** Voeg de vis toe.
- 4.** Snij het stokbrood in dunne plakjes en bestrijk deze aan weerszijden met olijfolie. Gril ze gaar. Beleg met de vissalade