

ZALMRILLETTE

borrelhapje

Benodigdheden : voor **4** personen

| | | |
|-----|---------|---------------------------------------|
| 3 | el | Roomkaas type Moret, Philadelphia ..) |
| 1 | teentje | Look |
| 2 | el | Fijngehakte dille |
| 2 | Eel | Fijngehakte bieslook |
| 200 | gr | Fijngesneden gerookte zalm |
| 30 | gr | Boter – echte en gesmolten |
| 0,5 | st | Citroen – zeste en sap |
| | | Crostini's of toastjes naar smaak |
| | | Peper en zout |

Bereidingstijd: 15 minuten

Werkwijze :

Klop 3 eetlepels roomkaas (type Moret, Philadelphia ...) samen met 1 gehakt lookteentje, 2 eetlepels fijngehakte dille en 2 eetlepels gehakte bieslook tot een gladde crème. Spatel daar 30 gram gesmolten boter en 200 gram fijngesneden gerookte zalm door. Breng op smaak met de zeste en het sap van een halve citroen. Eventueel nog wat peper en zout.

Schep de rillette in een decoratief potje met deksel en zet eerst nog minstens 20 minuten in de koelkast.

Serveer met crostini's of toastjes of stukjes brood naar keuze. Er mag ook een aperitiefje bij.

Smakelijk.

=====