

Bonbon

Gerookte Schotse zalm, gevuld met Hollandse garnalen, appel en dille

Receptuur voor 4 personen

Benodigheden:

- 250 gram gerookte zalm
- 200 gram Hollandse garnalen
- 1 appel
- Bosje verse dille
- Suiker
- Mayonaise
- Room (ongezoet)
- Crème fraîche
- Yoghurt
- Citroensap

Bereiding:

Stap 1

Schil de appel, haal het klokhuis eruit en snijd in kleine fijne blokjes

Verwijder de dikkere steeltjes van de dille en hak het fijn.

Vermeng 2 eetlepels mayonaise met een mespunt suiker, een theelepel yoghurt, ½ eetlepel room en een theelepel crème fraîche.

Roer de appel en dille erdoorheen.

Vermeng vervolgens de garnalen met +/- de helft van dit mengsel.

Stap 2

Pureer de andere helft met de staafmixer of in de blender tot een gladde lichtgroene saus en zet deze weg in de koelkast tot gebruik.

Stap 3

Neem 4 schaaltes ter grootte van een koffiekopje en wrijf deze in met wat olijfolie.

Bedek de wanden met de gerookte zalm en laat de zalm een stukje overhangen.

Let op: de wanden moeten 100% bedekt zijn met de gerookte zalm! Vul nu met het garnalen-appel-dillemengsel en dek het af met de overhangende gerookte zalm.

Stap 4

Het lastigste karweitje komt nu. Het storten van de bonbon. Doe dit voorzichtig en met beleid.

Leg de bonbon op een bord en schenk wat van de dillesaus eromheen of serveer dit er apart bij.

Serveer met warm stokbrood en gezouten roomboter.

Aanbevolen wijn:

Bibox White of Chardonnay