

# Gerookte zalmousse

## Ingrediënten voor 4 personen

- 100 g gerookte zalm
- 100 g gepocheerde zalm
- 100 g roomkaas
- 1 el mierikswortelcrème
- peper
- 4 sneden toastbrood
- 2 el zalmkaviaar (of rode lompviseitjes)
- Sla en tomaat

## Benodigheden

- keukenrobot

## Bereidingswijze

1 Snij de gerookte en gepocheerde zalm in stukjes. Pureer ze met de roomkaas en mierikswortelcrème in de keukenmachine. Breng op smaak met peper.

2 Schep of spuit de mousse in glaasjes. Zet minstens 2 uur in de koelkast.

3 Snij de korsten van het toastbrood en Rooster goudbruin.

4 Werk de glaasjes af onderin met fijn gesneden sla, dan de zalmousse en tomatenpartjes met zalmkaviaar (of rode lompviseitjes). Serveer met de toast