

# Zalmp Carpaccio met roomkaas

Ingrediënten 4 p,

2 sneetjes brood

200 gr gerookte zalm (in dunne plakjes)

50 gr pijnboompitten, licht geroosterd

1/2 citroen

paar takjes dille, fijngehakt

2 flinke eetl roomkaas naturel

Zwarte peper en zeezout

4 eetl olijfolie

handje vol waterkers

2 teentjes knoflook

1 eetl kappertjes

Bereiding:

Snijd de korstjes van het brood en snijd de rest in vierkantjes. Verhit ongeveer 2 eetl olijfolie in een koekenpan. Snijd de knoflook in schijfjes en bak eventjes in de olijfolie totdat ze bruin kleuren, haal ze daarna uit de pan. Bak de blokjes brood in de olijfolie met knoflook smaak krokant. Laat ze daarna uitlekken op een stukje keukenpapier.

Leg de plakjes zalm mooi op een bordje. Doe de citroenrasp in een kom. Hak of sla ongeveer 30 gr pijnboompitten fijn (mogen best nog wat grove stukken zitten) en roer samen met de dille door elkaar. Roer de roomkaas er door en breng op smaak met wat peper en zout.

Besprenkel de zalm met een beetje olijfolie en bestrooi met een klein beetje peper en zout. Schep een mooie schep van het roomkaas mengsel in het midden van de zalm. Verdeel wat waterkers, de knoflook croutons, kappertjes en overgebleven pijnboompitten er om heen.