

Domes van gerookte zalm/ serranoham

Ingrediënten:

1 sjalot, 50g spinazie, 300 g verse kaas (boursin cuisine, met kruiden, geitenkaas,...), zout en peper naar smaak, grote/ dunne plakjes gerookte zalm (+/- 300g) of pakje serranoham van 100g

1. Hak de gepelde sjalot fijn met de turbomax. Doe er de jonge spinazie bij en hak fijn.
2. Verwijder het lemmet, voeg de verse kaas, zout en peper toe en vermeng met de silicone spatel. Roer niet te veel, zodat de textuur van de kaas behouden blijft.
3. Plaats de multiflex domes in de igloo doos 2,25l en bekleed elke holte met een plakje gerookte zalm of serranoham. Laat rondom 3cm uitsteken.
4. Vul de holtes met de kaasbereiding, sla de zalm naar binnen om de koepeltjes te sluiten en druk voorzichtig aan.
5. Plaats minstens 20 minuten in de koelkast.

Tine Monserez- Tupperwareconsulente
Tinetupperware@outlook.com
