

## **Torentjes met Zalmtartaar**

### **Ingrediënten**

200 gr Verse zalm  
1 Ui  
15 ml Olijfolie  
15 ml Citroensap  
15 ml Verse dille  
4 sneetjes Brood wit of bruin  
4 plakjes Gerookte zalm  
4 blaadjes Kropsla

### **Tupperware producten**

Turbo Chef  
Quick Chef  
Deco Ring S

### **BEREIDING :**

Hak de ui en dille fijn in de Turbo Chef  
De de verse zalm in stukken in de Quick Chef en hak deze in fijne blokjes  
Voeg de olijfolie, citroensap en het dille/ui mengsel toe en meng alles goed door  
Snij met de Deco Ring S rondjes uit het brood, de gerookte zalm en slablaadjes  
Plaats de Deco Ring S op een bord en stapel hierin het torentje. Begin met een rondje brood, doe vervolgens de zalmtartaar tot de middelste vullijn in de Deco Ring, eindig met het slarondje en het rondje gerookte zalm  
Haal voorzichtig met behulp van een theelepels de Deco Ring naar boven toe van het torentje af  
Maak af met een takje dille

Tip:

Maak zelf variaties op de torentjes, denk bijvoorbeeld eens aan een frisse eiersalade op een torentje met brood, sla en een klein stukje gekookt ei

Eet smakelijk!

Tine Monserez

[Tinetupperware@outlook.com](mailto:Tinetupperware@outlook.com)