

FRISSE ZALMSPREAD

Ingrediënten	200 gr. gerookte zalm 200 ml. crème fraîche Verse dille 2 lente-uitjes versgemalen witte peper evt. Aromat evt. Tobasco Voor de garnering: kappertjes of een klein takje dille
Tupperware	QuickChef keukenhulp Chef's Snijplank Mes Siliconen Spatel Oriënt Express Keramische Kruidenmolen

Stap	Bereiding
1	Snijd de lente-uitjes in stukjes van ca. 4 à 5 cm. en doe deze samen met wat takjes dille in de QuickChef. Hak dit fijner door een aantal keren te draaien.
2	Snijd de zalm in iets kleinere stukken en doe deze in de quick chef en hak dit geheel door te draaien (niet tot pap, het mogen nog kleine stukjes zijn).
3	Meng het met wat zure room tot een smeufig geheel.
4	Breng dit mengsel op smaak met witte peper, eventueel met Aromat en Tobasco.
5	Smeer dit op een toastje en garneer het met een minitakje dille of een kappertje.

Tip: heerlijk op een toastje of stokbrood.

Veel kookplezier en ... eet smakelijk!

Tine Monserez
tinetupperware@outlook.com