

## Ingrediënten voor 4 personen

1 geroosterde paprika (uit een pot)  
2 lente-uitjes 100 gram  
gerookte zalm (snippers) 250 gram  
verse zalmfilet 1 ei 1/8 liter  
creme fraiche zout (versgemalen)  
peper olie voor het invetten

**Tijd:** 20-30 min.

**Keuken:** Spaans

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Borrelhapje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Zalmpate

Een gerecht wat niet mag ontbreken wanneer men een uitgebreide TAPAS serveert. Maar ook leuk als onderdeel van een buffet bij een verjaardag.

### Hulpmiddelen

Een braadslede/een kleine cakevorm (inhoud ca. 1/2 liter) Afwerking: Stort de zalmpate op een platte schaal en snijd hem in plakken en die vervolgens (eventueel) in stukken.

### Vorbereiding

Verwarm de oven voor op 175 graden Celsius.

### Bereidingswijze

- Snijd intussen de paprika in kleine stukjes en de schoongemaakte uitjes in smalle ringetjes. - Snipper de gerookte zalm fijn en snijd de verse zalm in stukjes. - Pureer de verse zalm met het ei en de creme fraiche in een foodprocessor. Voeg 1 theelepel zout en peper naar smaak toe, plus een theelepel sambal oelek. - Schep de paprika, gerookte zalm en de uiringetjes door de zalmpuree. - Vet een kleine cakevorm (inhoud 1/2 liter) in en schep de zalm massa erin. Dek de vorm af met aluminiumfolie. - zet de vorm in een braadslede; schenk zoveel kokend water in de braadslede dat de vorm voor ca. de helft onderstaat en schuif het geheel in het midden van de oven. Laat de zalmpate in ca. 30 minuten gaar worden. - Neem de zalmpate uit de oven en laat hem afkoelen. Zet de afgekoelde pate ca. 2 uur in de koelkast om op te stijven.