

Ingrediënten voor 4 personen

Ingredienten: 200 gr zalm [vers gepocheerd of uit blik] 3 eetl mayonaise 2 eetl tomatenketchup 1 theel citroensap 1 ei 10 radijsjes zout en peper 4 kant en klare pasteibakjes wat blaadjes sla een paar toefjes peterselie 1 tomaat 3 ansjovisjes [ uit blik ]

**Tijd:** 10-20 min.

**Keuken:** Nederlands

**Soort\_gerecht:** Lunch/Brunch

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## Zalmpasteitjes

In de zomer een gemakkelijk voor-of lunchgerecht

### Hulpmiddelen

N.v.t.

### Vorbereiding

Kook het ei in 10 minuten hard en laat het onder de koude kraan schrikken en pel het. Snijd het ei in kleine stukjes. Maak de radijsjes schoon en hak ze fijn. Was de slabladeren en laat ze uitlekken. Snijd de ansjovis klein. Indien het zalm uit blik is, laat deze dan uitlekken.

### Bereidingswijze

Doe de zalm in een kom en prak hem fijn met een vork. Meng hier de mayonaise, tomatenketchup, citroensap, ei, radijsjes, ansjovis, zout en peper door. Vul de pasteibakjes met het zalmmengsel.

### Serveertips

Verdeel de sla over 4 borden en zet op ieder bord een pasteibakje. Garneer met plakjes tomaat en een toefje peterselie. Drink er een droge witte Chablis bij.