

Ingrediënten voor 15 personen

* 1 blikje zalm (210 gr) * 200 gr.
zachte roomkaas * 1
grofgesnipperde ui * 2 augurken *
2 eetlepels room * 1 eetlepel
citroensap * 1 theelepel grove
mosterd * enkele druppels
tabasco * versgemalen peper

Tijd: 10-20 min.

Keuken: Nederlands

Soort_gerecht: Borrelhapje

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Zalmpate

Vorbereiding

Alle ingrediënten in de keukenmachine pureren. Het mengsel in een kom scheppen en enkele uren voor het serveren in de koelkast zetten.

Bereidingswijze

Serveren op toast of crackers.