

Ingrediënten voor 4 personen

225 gram gekookte garnalen 30 gram komkommer 125 gram zure room 3 takjes dille, gehakt rasp van ¼ citroen zout versgemalen peper 8 plakjes gerookte zalm

**Tijd:** 20-30 min.  
**Keuken:** Nederlands  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Gerookte sneeuwbal

### Hulpmiddelen

Keukenmachine

### Vorbereiding

Pel de garnalen en hak ze grof. Schil de komkommer en snijd ze in stukjes. Doe de garnalen, komkommer, zure room, dille en citroen in een blender en mix met korte pulsen tot een grove pasta

### Bereidingswijze

Breng op smaak met zout en peper. Bekleed 4 kleine ingevette souffléschaaltjes of timbaaltjes met gerookte zalm. De zalm moet over de randen hangen. Verdeel het garnalenmengsel over de bakjes en vouw de zalm er over dicht. Dek af met huishoudfolie en laat 1 nacht in de koelkast opstijven.

### Serveertips

Keer de schaaltes om en serveer met knapperige stukjes witte toast

