

Ingrediënten voor 8 personen

200 gram gerookte zalm 1 citroen  
4 el crème fraiche

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Frans  
**Smaak:** Zacht en romig  
**Soort\_gerecht:** Borrelhapje  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Amuse van gerookte zalm met een citroencrème

Megaklassieke ingrediënten, op een vork ofl. Weer anders-dan-anders gepresenteerd. Dat hap makkelijk weg zonder vette vingers te krijgen,. Prik eventueel eerst een stukje komkommer of avocado aan de vork en wikkel de zalm daaromheen.

### Hulpmiddelen

16 gebaks of dessertvorkjes

### Vorbereiding

16 gebaksvorkjes

### Bereidingswijze

Snijd de plakjes zalm in flinke ruiten of repen en prik ze nonchalant aan een vorkje, Leg de vorken op een schaal. Meng de crème fraiche met versgemalen peper en een paar druppels citroensap (steek de punt van een mesje in de citroen en knijp). Schep op elke lepeltje crème fraiche. Was en droog de citroen. Rasp de schil boven de vorkjes dun eraf. Heb je geen rasp, snijd dan met een schilmesje of dunschiller brede repen van de schil. Alleen het geel, niet het bitter wit. Snijd die repen vervolgens in smalle reepjes en hak ze fijn. Strooi de schilsnippers over de vorkjes. Maal er nog wat grove peper over. Je kunt in plaats van citroenrasp ook geraspte sinaasappelschil gebruiken.

