

Ingrediënten voor 3 personen

- 250 gram roomkaas, op kamertemperatuur - 75 ml room - 2 lente uitjes - 5 sprietjes bieslook - 0,5 citroen, uitgeperst - tabasco - 150 gram gerookte zalm - 2 eetl vis eitjes - zout - warte peper

Tijd: 10-20 min.
Keuken: Vegetarisch
Gang: Bijgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Ja

Zalmspread

Dit is lekker als lunch op toast of bagels of op een toastje bij een glaasje wijn! Zie je het liever in een kort en krachtig filmpje? Klik dan hier: <https://www.youtube.com/watch?v=twiHVNNDiSg> Succes en eetsmakelijk! Groetjes, Claire

Hulpmiddelen

- garde - grote kom

Bereidingswijze

Roer de roomkaas los met de room tot je een gladde massa hebt. Snijd de lente uitjes aan dunne ringetjes, knip de bieslook fijn en vermeng met de roomkaas. Roer het citroensap erdoor en voeg wat tabasco toe naar smaak. Snijd de zalm aan reepjes en schep deze en de vis eitjes voorzichtig door het roomkaasmengsel. Proef of er nog zout of peper door moet en serveer op toast of bagels. Garneer met bieslook en vis eitjes.

Serveertips

Eet het lekker met een toastje voor tijdens de borrel of als bijgerecht!

