

## Ingrediënten voor 2 personen

75 gr gerookte zalm, 1-2 eetl.  
mierikswortelroom, enkele  
druppels citroensap,  
1-2eetl.gehakke dille, 1  
eetl.middelscherpe mosterd, 1-2  
eetl.creme fraiche, 1-2 eetl. rode  
bosbessen, zout,versgemalen  
peper, 1 snufje cayennepeper, 4  
sneetjes tostibrood, 1-2 eetl.boter  
of margarine,

**Tijd:** 0-10 min.

**Smaak:** Hartig

**Soort\_gerecht:** Tussendoortje

**Eigen\_keuken:** Nee

**Vegetarisch:** Nee

## zalm

### Hulpmiddelen

Toaster .

### Vorbereiding

Hak de gerookte zalm fijn .Schep mierikswortelroom,citroensap,dille mosterd, creme fraiche en rode bosbessen in een kom en roer alles flink door elkaar. Breng de massa pittig op smaak met zout,peper en cayennepeper.

### Bereidingswijze

Besmeer de sneetjes brood met boter of margarine en verdeel het mengsel er gelijkmatig overheen.Leg de sneetjes op elkaar en rooster ze gedurende 3 tot 4 minuten in een toaster.Haal ze uit de apparaat en snijd ze diagonaal in tweeën.Schik ze op een bord en dien op met een droge witte wijn .