

## Ingrediënten voor 4 personen

125 gram rauwe zalm, 1 dl droge witte wijn, 100 gram boter/margarine, 125 gram gerookte zalm, 1 eetl. cognac(Isr.), peper, citroensap, 2 dl creme fraiche (kosher) of kwark/yoghurt, 2 dl slagroom

**Tijd:** 10-20 min.  
**Keuken:** Joods  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Voorgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Zalmpate

### Bereidingswijze

Pocheer de rauwe zalm 2 minuten in de wijn, dan laten uitlekken. Boter smelten, uitgelekte zalm toevoegen en dan de gesnipperde gerookte zalm erbij doen. Verwarmen, peper, citroensap en cognac erbij. Laten afkoelen. Dan met de creme fraiche in de blender mixen en op het laatst de stijfgeslagen room door de massa spatelen. Giet het in coupes (of patepotjes) en laat het in de ijskast opstijven.

### Serveertips

Versier met een takje peterselie, schijfje augurk of kappertjes.