

Pittig zalm avocado glaasje



Benodigheden voor 4 personen:

- ❖ 2 avocado's, grof geprakt
- ❖ 2 el citroensap
- ❖ 3 bosuien, fijngehakt
- ❖ 1 ½ snackkomkommer, geschild, zaadlijsten verwijderd, fijngehakt
- ❖ 2 tl wasabi pasta
- ❖ 300 g gerookte zalm, fijngehakt
- ❖ 2 el fijngehakte dille + extra toefjes voor erbij
- ❖ 150 g crème fraiche of zure room
- ❖ zalmeitjes voor erbij (te koop in delicatessезaken en viswinkels)
- ❖ ook nodig 6 mooie glazen van 200 ml inhoud
- ❖ pittige Italiaanse kruiden

Bereidingswijze:

Doe de avocado met citroensap, bosui, komkommer en 1 tl wasabi pasta in een kom en meng alles luchtig door elkaar. Breng op smaak met zeezout, versgemalen zwarte peper en Italiaanse kruiden. Vermeng in een andere kom de zalmblokjes en dille met zeezout en peper naar smaak. Roer de crème fraiche en de overgebleven theelepel wasabipasta door elkaar. Verdeel het avocadomengsel over de 6 glazen en schep het zalmmengsel erop. Zet vlak voor het serveren een lepel crème fraiche, wat zalmeitjes en een toefje dille op de zalm.