

14-11-2017

---

Kookavond

## Rillettes van zalm met limoen in de oven

Nodig:

- 200 gr verse zalm
- 2 dl visbouillon
- 150 gr gerookte zalm
- 40 gr boter
- 1 el dille
- 1 sjalot
- 1 tl limoensap
- 4 grissini's

Zo maak je het:

- Stoom de verse zalm 5 min. in de visfumet, plet deze een weinig en laat koelen.
- Plet deze met de gerookte zalm en de fijngehakte sjalot, dille, limoensap en breng op smaak.
- Vermeng er een ei door en bak af in geboterde schoteltjes ongeveer 15 min.
- Serveer in glaasje met een grissinni en eventueel wat cress.