

## BONBONTRIO



### Ingrediënten 4 Zalmbonbons:

- verse bieslooksprietten of dille
- ½ Elstar appel (of een andere frisoete appel)
- 100 gram roomkaas of ricotta
- 4 plakjes gerookte zalm (sandwichplakken)
- wat toefjes rucola
- 1 el citroenrasp
- 1 of 2 tl mierikswortel (afhankelijk van hoe pittig je het wilt)

### Ingrediënten 4 Carpacciobonbons:

- 4 plakjes dingesneden carpaccio
- wat toefjes rucola
- 2 el pijnboompitten, geroosterd
- paar blaadjes verse basilicum
- 2 el geraspte Parmezaanse kaas
- 4 el mayonaise
- 2 tl truffel tapenade of 1 tl vers geraspte truffel

### Ingrediënten 4 Vitello Tonnato bonbons:

- 1 blikje tonijn (200 gram) op olie
- 2 el citroensap
- 4 el mayonaise
- 1/8 crème fraîche of roomkaas
- 2 el kappertjes

- zout, vers gemalen peperkorrels
- 2 el gesnipperde peterselie
- 4 plakjes gesneden kalfsfricandea (vleeswaren)\*
- wat toefjes rucola
- handje granaatappeltjes

\*Je kunt de fricandea ook vervangen door plakjes kipfilet (vleeswaren)

### Vorbereiding:

Maak eerst alle vullingen.

#### Vulling zalmbonbon

Snijd de bieslook of dille fijn en houd ¼ achter. Rasp de appel met schil. Meng de bieslook, dille, appel, citroenrasp, mierikswortel en roomkaas door elkaar en breng op smaak met peper en eventueel zout.

#### Vulling carpacciobonbon

Meng de mayonaise met de truffel tapenade of verse truffel

#### Vulling Vitello tonnato bonbon

Giet de tonijn goed af. Prak de tonijn met citroensap, mayonaise en crème fraîche tot een rulle saus. De saus mag niet te dun worden. Breng de saus op smaak met zout en peper en roer de helft van de peterselie en de helft van de kappertjes erdoor.

### Bereiding:

Leg 12 stukjes huishoudfolie klaar. Leg op ieder stukjes folie 4 x 1 plakje zalm, 4 x 1 plakje carpaccio en 4 x 1 plakje fricandea.

Leg (steeds in het midden) een hoopje roomkaasmengsel op de zalm, de truffelmayonaise op de carpaccio (verdeel wat pijnboompitjes en Parmezaanse kaas er over) en als laatste het tonijnmengsel op de fricandeau. Vouw de randen over de vulling zodat de vulling bedekt is. Vouw de folie erover en draai als een toffee strak dicht. Bewaar de bonbons in de verhoudfolie tot het serveren in de koelkast (dit kan al een dag van tevoren).

Verdeel de rucola/spinazie over de borden. Haal de bonbons uit de folie. Verdeel per bordje 3 verschillende bonbons en garneer de zalm met de rest van de bieslook/dille, de carpaccio met geraspte kaas en blaadje basilicum en de fricandeau met wat granaatappeltjes en peterselie.

Strooi wat overgehouden pijnboom- en granaatappelpitjes tussen de bonbons.

Serveer eventueel nog wat toast erbij.

Houd je wat vulling over? Dan kun je dat (ook de volgende dag) nog op een toastje serveren.