MAISON PRIMAGO

ZALMBONBON

Ingrediënten:
(voor 8 kleintjes of 4 grote bonbons)

- 10 verse bieslooksprieten
- ½ Elstar appel (of een andere friszoete appel)
- 100 gram roomkaas of ricotta
- 1 tl. gedroogde dille of 1 el verse dille
- 100 g gerookte zalm (sandwichplakken)
- 40 g rucola of gewassen spinazie
- 1 el olijfolie
- 1 el citroenrasp
- 1 of 2 tl mieriks wortel (afhankelijk van hoe pittig je het wilt)

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

Leg 4 of 8 stukjes vershoudfolie op een snijplank en verdeel de plakjes zalm over de folie. Verdeel het roomkaasmengsel over de zalm en vouw de randen over de vulling zodat de vulling bedekt is. Vouw de folie erover en draai als een toffee strak dicht. Bewaar de zalm bonbon in de vershoudfolie tot het serveren in de koelkast (dit kan al een dag van te voren).

Verdeel de rucola/spinazie over de schaaltjes/amuselepels en besprenkel met de olie. Leg de zalmbonbons erop en garneer met de rest van de bieslook.

Gebruik je het als voorgerecht? Dan kun je er toast bij serveren.