

## ZALMROLLETJES

(Italiaans voorgerecht)

### Benodigheden (6 personen)

- ◆ 400 gr gerookte zalm
- ◆ 300 gr visfilet (vb zeebaars, victoriabaars, kabeljauw enz...)
- ◆ 2 dl slagroom
- ◆ 50 gr mascarpone
- ◆ 1 citroen
- ◆ pistachenootjes
- ◆ martini dry
- ◆ worcestersaus
- ◆ peterselie
- ◆ kervel
- ◆ olijfolie, peper, zout
- ◆ veldsla

### Bereidingswijze

- ◆ bak de visfilet in olijfolie gaar
- ◆ laat de filet afkoelen, pureer hem met de mascarpone, zout en peper in de blender
- ◆ breng op smaak met een glaasje martini, worcestersaus, plukje fijngehakte kervel
- ◆ meng er de stijfgeklopte slagroom doorheen
- ◆ smeer deze vismousse over de plakjes gerookte zalm en rol ze op
- ◆ leg op de bordjes enkele blaadjes veldsla en hierop de zalmrolletjes
  
- ◆ pureer ongeveer 3 eetlepels gepelde pistachenootjes, wat peterselie, het sap van een citroen en een scheut olijfolie tot een sausje en schenk het over de zalmrolletjes
- ◆ koel opdienen

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>

