

Gerookte zalm



Gerechten: Voorgerechten

Categorieën: koud

Ingrediënten

Ingrediënten (voor 4 personen)

8 flinterdunne sneetjes gerookte zalm (ca 300 gram)

1 kleine ui

1 klein bosje peterselie

1 citroen

vers gemalen witte peper

8 sneetjes toastbrood

Bereiding

Ui heel fijn versnipperen.

Peterselieblaadjes afplukken, goed wassen, drogen en fijnhakken.

Citroen persen.

Citroensap, ui en peterselie mengen.

Sneetjes brood roosteren (eventueel eerst ontkorsten).

De plakjes zalm op de borden schikken.

Het mengsel van citroen, ui en peterselie erover sprenkelen en bestrooien met vers gemalen peper.

Serveren met warme toast.