

Wijnadvies: Soligo Solighetto Rosato, Wijnkoperij Henri Bloem

AMUSE VAN AVOCADOMOUSSE MET KORIANDER & ZALMEITJES OP EIKENBLADSLA

Ingrediënten:

Ingrediënten voor 10 amuses

- 2 rijpe avocado's
 - 1-2 el. Citroensap
 - Zout
 - Cayennepeper
 - ¼ - ½ tl. gemalen komijn
 - 2 el. fijngesneden koriander
 - 100 gr. gerookte zalm
 - Potje zalmeitjes
 - Eikenbladsla
- Koriander fijnsnijden
 - Zalm fijnsnijden
 - Prak de avocado's fijn of pureer ze in de keukenmachine.
 - Roer er direct de citroensap door.
 - Breng op smaak met zout, cayennepeper, komijn en de verse koriander.
 - Scheur de eikenblad sla in stukje die op een amuselepel passen
 - Leg op elke amuselepel een paar stukjes sla
 - Verdeel het avocadomengsel over de amuselepels en garneer met de zalm. Schep de zalmeitjes erbovenop.
 - Leg de amuselepels rondom een bord,