

## **Zalm in prosecco met kappertjes**

Hapje

Minimaal 6 personen

### Ingrediënten:

600 g zalmfilet

300 ml Prosecco

3 el olijfolie

2 sjalotten, gesnipperd

1 teen knoflook, fijngesneden

1 potje kappertjes (100 g), uitgelekt

4 el platte peterselie, fijngesneden

1 citroen, in parten.

Materialen: cocktailprikkers

### Bereiden:

Snijd de zalmfilet in stukjes van 2 cm. Doe de stukjes in een schaal, schenk de prosecco erover en laat minimaal 1 uur in de koelkast marineren.

Verhit de olie in een koekenpan en fruit de sjalotten 4 min. Voeg de knoflook toe.

Neem de zalm uit de marinade en voeg toe. Bak de zalm in 3 min. gaar. Breng op smaak met peper en zout.

Voeg de laatste minuut 100 ml van de marinade en de kappertjes toe.

Bestrooi met de peterselie en serveer met een partje citroen. Steek in elk stukje zalm een cocktailprikker.

**Wijnadvies: Prosecco Spumante Merotto Extra dry, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort**