

Zesty Salmon Bites

Kleine hapjes vol frisheid en zachtheid — romige avocado, frisse limoen, een vleugje pit en die zachte ziltigheid van gerookte zalm. Een elegante *bite* die smaakt naar lente, luxe en liefde.



Tafelen
By Noor

Ingrediënten:

- ½ komkommer
- 1 rijpe avocado
- 1 flinke el crème fraîche
- Sap van ½ limoen
- Een klein scheutje olijfolie
- Zout & versgemalen peper
- 1 tl crispy chili oil
- 4 plakjes gerookte zalm, in kleine stukjes gesneden
- 1 bosuitje, in dunne ringetjes
- 1 tl sesamzaadjes
- (optioneel) een snufje gedroogd zeewier

Bereiding:

1. **Bereid de basis:**
Snijd de komkommer in mooie, gelijkmatige plakjes — dit worden je frisse mini-bodems.
2. **Maak de avocado-crème:**
Prak de avocado in een kommetje en meng met de crème fraîche, limoensap, olijfolie, zout, peper en een vleugje chili boost. Roer tot een glad, romig mengsel.
3. **Opbouwen:**
Lepel een klein beetje van het avocadomengsel op elke komkommerplak.
Leg er een stukje gerookte zalm bovenop, gevolgd door wat ringetjes bosui, sesamzaadjes en eventueel wat crispy chilli oil.
4. **Afwerking:**
Breng op smaak met een klein beetje zout en een extra drupje chili-olie voor die heerlijke glans en kick.



Fris, romig en vol smaak – een klein hapje met groot karakter.

Eet smakelijk!