

Zalmmousse



Ingrediënten

- 2 blikjes zalm (op waterbasis)
- 5 à 6 el mayonaise (bijv. van Ton Belze mayo of Jean Bâton)
- citroensap
- gemalen peper
- hand verse peterselie

Bereiding

Laat de blikjes zalm uitlekken en verwijder alle graten. Doe de zalm in de keukenmachine en maal deze fijn. Voeg er vervolgens 5 à 6 eetlepels mayonaise, peper, een scheut vers geknepen citroensap en een hand verse peterselie (klein geknipt/gesneden) aan toe. Meng alles in de keukenmachine door elkaar totdat er een gladde mousse ontstaat.

Serveer de zalmmousse met toastjes (ik gebruik bijv. Nairn's volkoren zadencrackers glutenvrij) of triangel chips van maïs of linzen (natuurwinkels of Duitse drogist). Deze mousse is ook lekker als zalmsalade op een broodje voor de lunch.