

Zalmsalade met geitenkaascrème

Ingrediënten

- 8 plakjes gerookte zalm
- 2 groene appels
- een halve citroen
- 16 miniblinis
- 200 gram verse geitenkaas
- 4 eetlepels slagroom
- 2 eetlepels olijfolie
- zout, peper

Werkwijze

1. Schil de appels, snijd ze in fijne reepjes en besprenkel ze met citroen.
2. Meng de kaas met de slagroom, voeg zout en peper toe.
3. Snijd de zalm in smalle reepjes, besprenkel ze met de olijfolie.
4. Maak bordjes op met de zalm, de geitenkaas en de lauwe blinis.
5. Decoreer eventueel met basilicumblaadjes en bieslook.