

BENODIGDHEDEN: voor 6 personen

- 12 plakjes gerookte zalm
- 150gr. gekookte zalm
- 1dl. room
- limoensap
- peper
- zout
- bieslook
- dragon
- gedroogde dragon

FOTO:**BEREIDING:** 5 uur

- Leg plasticfolie in 6 kleine, ronde vormpjes. Leg op het folie twee plakjes gerookte zalm (zodanig dat bodem en wanden volledig bedekt zijn en de zalm ook een beetje over de rand heen hangt).
- Pureer de gekookte zalm met de room, een vleugje limoensap, peper en zout. Voeg er voor de smaak en kleur ook nog een eetlepel gehakte bieslook en een mespuntje gedroogde dragon aan toe.
- Verdeel het mengsel over de vormpjes. Druk lichtjes aan en vouw het overhangende deel van de plakjes zalm over de vulling.
- Laat de terrine ten minste 4 uur opstijven in de koelkast. Haal de pakketjes uit de vormpjes En strooi er nog wat verse bieslook bovenop.