

# Zalmbonbon met Hollandse garnalen, avocado en crème fraîche voorgerecht

## INGREDIËNTEN

400 gr. gerookte zalm  
200 gr. Hollandse garnalen  
100 gr. crème fraîche  
1 eetl. mayonaise  
½ avocado  
1 citroen  
1-2 eetl. verse bieslook  
paar blaadjes rucola, als decoratie  
peper en zout  
plastic folie is handig



Vorbereiding: 5 min. Bereidingstijd: 15 min. Totale tijd: 20 min. Hoeveelheid: 4 pers.

## BEREIDINGSWIJZE

1. Neem 4 kleine kommetjes, schaaltes of koffiekopjes en bedek deze met plastic folie,
2. Verdeel hierover de zalmplakken. Zorg dat de zalm goed overlapt zodat er geen gaatjes ontstaan en laat de zalmplakjes iets over de rand heen hangen zodat je de bonbons straks makkelijk kunt dichtvouwen,
3. Meng de mayonaise, crème fraîche, rasp van een halve citroen, 1 theel. van het citroensap, de gesneden bieslook goed door elkaar in een kom,
4. Snijd de avocado in kleine blokjes en meng dit erdoor samen met de garnalen,
5. Breng de vulling op smaak met peper en zout,
6. Verdeel de vulling over de zalm in de 4 kommetjes en vouw de zalm die over de rand heen hangt naar binnen. Trek het plastic folie strak zodat er een mooie bonbon ontstaat. Laat de zalmbonbons nu minimaal 15 min. (of langer) opstijven in de koelkast,
7. Neem 4 kleine bordjes en verdeel hierover een paar blaadjes rucola.
8. Haal de zalmbonbons uit de koelkast en leg deze op de rucola. Garneer naar smaak met extra citroenrasp, Hollandse garnalen (mocht je er nog een paar over hebben) en bieslook.

Eet smakelijk!

Dit voorgerechten voor kerst kun je goed voorbereiden, vooral deze zalmbonbons. Je kan het 's morgens of eventueel de dag ervoor gereed maken.. Het enige wat je op het moment suprême nog hoeft te doen is de bonbons uit de kommetjes te halen, op een bordje te leggen, een beetje decoreren et voilà: het voorgerecht is klaar.

