

Gerookte zalmousse

Deze hapjes voor oud en nieuw maakte ik tweede kerstdag. Ik had namelijk nog geen tijd gehad om ze eerder te maken, dus bedachten we dat dit een mooie gelegenheid was. We waren tweede kerstdag lekker samen met ons gezin dus kon ik (samen met Eliza-Jane) lekker de ochtend in de keuken staan.

De kinderen slapen over het algemeen in de middag dan kon ik ongestoord foto's maken. Helaas was niets minder waar. Juist tweede kerstdag besloot Eliza-Jane te ontdekken dat ze haar slaapkamerdeur zelf open kon maken, de klink was al omhoog gezet anders kan een 2-jarige dat natuurlijk al lang. Mevrouw had geen zin in haar middagdutje dus stond 5 minuten laten beneden bij de deur met de boodschap 'ik heb fijn dutje gedaan'. Kortom niet alleen bij het koken had ik een geweldige hulp ook bij het fotograferen.

Ze heeft met kerst een kindercamera gekregen, dus ik ben mijn eigen camera gelukkig niet meer kwijt. Zoals je op de foto's ook kunt zien hebben we het gezellig samen gedaan.

Deze zalmousse is een van de 5 oud en nieuw hapjes recepten en ook direct de gemakkelijkste. Deze mousse heb je binnen 5 minuten op tafel staan.

Ingrediënten:

- 125 gram gerookte zalm
- 3 flinke eetlepels mayonaise
- Dille
- Komkommer (of toast kan ook)
- Peper
- Zout

Doe de zalm, mayonaise en wat dille in een hakmolen en hak het fijn. Je kunt het ook met een staafmixer fijn maken.

Haal het uit de hakmolen en doe het in een kommetje. Voeg naar smaak nog wat extra mayonaise toe. Breng vervolgens de mousse op smaak met peper, zout en eventueel nog wat extra dille.

Was de komkommer en snijd deze in plakjes. Doe de zalmousse in een spuitzak en spuit deze mooi op een plakje komkommer.