

(genoemde tijden en hoeveelheden zijn voor 4 personen)

Groep	Bijgerechten (overig)	
Seizoen	Niet seizoengebonden	
Keuken	Internationaal	Lekker met
Beoordeling	Zeer goed	

Ingrediënten

1 eetlepel(s)	Cognac
1 snuf	Paprikapoeder
1 snuf	Cayennepeper
1 snuf	Zout
1 eetlepel(s)	Citroensap
1 eetlepel(s)	Tomatenketchup
1 theelepel	Mosterd
125 ml	Crème fraîche
2 eetlepel(s)	Mayonaise
1 blik	Zalm
2 vel	Gelatine

Voorbereiding

In een kom met ruim water de gelatine blaadjes gedurende 10 minuten laten weken.

In een pannetje het vocht van de zalm gieten. De velletjes en graten van de vis verwijderen en aan de kat voeren. De zalm met een vork fijn prakken en in een mengkom doen.

De mayonaise, de crème fraîche, de mosterd, de tomatenketchup, het citroensap, cayennepeper, paprikapoeder, zout en cognac toevoegen en tot een glad mengsel kloppen.

Een mooie vorm (bijvoorbeeld een visvorm) met olie invetten en hier het mengsel in schenken.

In de koelkast zetten en minimaal 4 uur laten opstijven.

Bereiding

De vorm omkeren boven een bord of schaal en de zalm voorzichtig storten. Als dit niet goed gaat dan met een dun mesje langs de rand een beetje helpen door lucht onder de mousse te laten komen.

Serveren met geroosterd brood of toastjes en bijvoorbeeld citroen partjes, viskuit en kappertjes.

Wist u dat ...

Een leuk gerecht om feestelijk op te maken met citroenschillen en schijfjes, nepkaviaar (of echte natuurlijk), kappertjes, groene salade en surimi.