

Komkommer vismousse hapje



Een borrelhapje wat ook heel goed als voorgerechtje kan worden geserveerd

INGREDIËNTEN:

1 blikje makreelfilet
1 sjalot
3 eetlepels plantaardige crème fraise
1 theelepel citroenschil rasp
1 eiwit
1 komkommer
Zout en peper
Paar stengels bieslook

BEREIDING:

Snijd de makreelfilet fijn.
Snijd de sjalot fijn

Meng de fijn gesneden makreel, fijn gesneden sjalot, 1 theelepel citroenrasp door elkaar.

Klop het eiwit in een schone kom stijf.

Roer de crème fraise door het makreelmengsel en breng op smaak met zout en peper.

Spatel de stijfgeklopte eiwit voorzichtig door de mousse en laat het geheel een uurtje opstijven in de koelkast.

Snijd vlak voor het opdienen de komkommer in plakjes van 0,5 cm en serveer op een schaal.

Verdeel de vismousse over de gesneden komkommer schijfjes.
Knip de bieslookstengels en garneer de hapjes ermee.