

## Glaasje met zalmousse en komkommer

### Ingrediënten (voor 10 glaasjes)

- 1/3de komkommer
- 280g gerookte zalm of zalm uit blik
- 45g mascarpone
- 1 limoen
- Peper en zout



### Bereidingswijze

- 1 Snij 10 gelijke slierten ( $\pm 10$  cm) van de ongeschilde komkommer met een dunschiller.
  - 2 Snij de rest van de komkommer in blokjes van 0,5 cm.
  - 3 Snij 1 snede gerookte zalm in 10 gelijke slierten, net zoals de komkommer.
  - 4 Rasp de schil van de limoen (niet het wit). Er is 0,5 koffielepel zeste (fijn geraspte schil) nodig. Pers de limoen uit.
  - 5 Meng de blokjes komkommer met 1 eetlepel (15 g) mascarpone en breng op smaak met het limoensap, de zeste, peper en zout. Verdeel over de 10 glaasjes
  - 6 Mix de rest van de gerookte zalm fijn en meng met 2 eetlepels (30 g) mascarpone. Breng op smaak met peper en zout. Spuit met een spuitzak\* de zalmousse over de blokjes komkommer.
  - 7 Leg een sliert komkommer op een sliert gerookte zalm en steek ze in waaiervorm op een tandenstoker. Werk er de glaasjes mee af.
- TIP: Geen spuitzak bij de hand? Geen probleem! Gebruik gewoon een klein plastic zakje. Knijp de inhoud naar een hoek van het zakje, knip de hoek open en je hebt een spuitzak!