**Bloody Mary hapje met gerookte zalm**

tomatensap  
wodka  
selderzout  
peper  
tabasco

groene selder  
gelatine  
ei  
gerookte zalm  
zalmeitjes  
zure room  
dille

Warm tomatensap op en voeg een flinke scheut wodka toe. Breng op smaak met selderzout, peper uit de molen en tabasco.

Voeg in brunoise gesneden ongekookte groene selder toe. Roer een uitgeknepen geweekt blaadje gelatine door de bereiding. Giet dit in individuele potjes en zet ze in de koeling.

Werk voor het opdienen af met geraspt hardgekookt ei, zalmsnippers, zalmeitjes, een toefje zure room en een takje dille.