**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.