**Gerookte zalm met appelcompote**

gerookte zalm  
zure room  
appel  
suiker of zoetmiddel  
citroensap

bruin brood  
balsamicoparels  
lente-ui  
olijfolie  
dille  
peper en zout

Maak een appelmoes van appelpartjes met een paar lepels water en een beetje suiker of zoetmiddel.

Breng op smaak met wat citroensap en mix tot een smeuïge crème.

Snijd dunne reepjes van een sneetje brood en bak goudbruin in olie. Breng de zure room op smaak met peper en zout.

**In sombreroborden**: een lepel appelmoes met daarop een plakje zalm tot een roosje gedraaid.

Langs de kant een toefje zure room, een lepeltje balsamicoparels, een stukje toastje, een takje dille en een gesnipperd lente-uitje.