**Timbaaltje van zalmmousse**

2 dl room
rivierkreeftjes
5 cl [groentebouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm)
2 blaadjes gelatine

1 tl tomatenpuree
100 g gerookte zalm
Cognac
zalmeitjes
dille

Bewaar evenveel kreeftjes als je bordjes te maken hebt. Haal van de rest het staartvlees uit de schaal en verwijder het darmkanaal. Hou ook een aantal gekuiste staartjes apart.

Pureer gerookte zalm en kreeftenstaartjes in gelijke porties met een scheutje room. Roer er een lepel tomatenpuree en een scheutje Cognac onder. Klop de rest van de room op. Meng met de gepureerde bereiding. Los geweekte gelatine op in warme [**groentebouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6161.htm) en meng met de rest.

Schep de bereiding in kommetjes, bekleed met plastiekfolie. Laat een paar uur opstijven in de koeling. Pureer verse tomaten tot passata en zet koel weg. Zet de bordjes die je gaat gebruiken ook in de frigo.

Giet een bodempje passata in een bordje. Ontvorm een timbaaltje en zet het op z’n plaats. Werk af met een rivierkreeftje, staartjes, zalmeitjes en een takje dille.