**Gerookte zalm belle vue**

gerookte zalm

ui

peterselie

citroen

stokbrood

boter

peper uit de molen

Koel de borden. Leg er één laag fijngesneden gerookte zalm op. Werk af met fijngesnipperde ui, gehakte peterselie, een draai uit de pepermolen en een schijfje citroen.

Dien op met getoast stokbrood en goede boter.

Hoewel dit één van de meest eenvoudige gerechtjes is, zonder veel inbreng van de hobbykok (tenzij je de zalm zelf rookt), heeft het een ongelooflijk feestelijke uitstraling en vraagt het eigenlijk, in een feestmenu, om begeleid te worden van een glaasje champagne.

De presentatie kan uiteraard verfijnd worden. Draai de zalm in roosjes en decoreer de borden met schijfjes hard gekoot ei, een mayonaise of dillesausje, salade en andere kleurrijke groentjes.