**Gerookte zalm met vodka crème fraîche**

room  
vodka  
mierikswortelcrème

gerookte zalm  
gekookte rode biet  
zalmeitjes of kaviaar  
dille  
peper & zout

Klop de room halfvast met vodka, peper & zout. Spatel de mierikswortel onder de room. Snijd de bietjes in julienne.

**Op een aperitiefbordje**: een sneetje zalm, een lepel bietjes, een toefje mierikswortelroom, zalmeitjes of zoals hier, een lepeltje Belgische kaviaar, plukjes dille en een paar draaien uit de pepermolen.