**Zalmterrine**

verse zalm  
[court bouillon](https://www.creatief-koken.be/basis/6156.htm)  
gelatine  
room  
zalmeitjes  
kropsla

bieslook  
dille  
zure room  
cayennepeper  
ei  
rivierkreeftjes  
peper en zout

Pocheer verse zalm in [**court-bouillon**](https://www.creatief-koken.be/basis/6156.htm). Laat afkoelen en pureer met een paar scheutjes van het pocheervocht tot een homogene, vezelloze massa. Breng op smaak met peper en zout.

Los een paar blaadjes gelatine op in een glaasje van de nog warme bouillon en meng met de zalmpuree. Laat even afkoelen en spatel er dan opgeklopte room onder tot een smeuïge massa. Schep de bereiding in verrines.

Vanaf dit punt neem jij het als hobbykok over. Ik heb de verrines diagonaal gevuld en zo laten opstijven in de koelkast. Vervolgens heb ik het platte vlak bedekt met een laagje zalmeitjes.

De verdere afwerking op foto bestaat uit een plukje sla, sprietjes bieslook, een takje dille, een toefje zure room met daarop wat cayennepeper, een kwart van een hardgekookt ei en een paar gepelde rivierkreeftjes. Maar jij kan dit perfect zelf vormgeven op een andere manier, met deze of andere ingrediënten.

Serveer als aperitiefhapje in een kleinere portie of zoals hier, met croutons of toastjes in de voorgerechtversie.