



Hapjes met zalm en komkommergelei

met Vita+ Gekiemde Granen

Aperitiefhapje Feest

4 à 6 personen (20 stuks)

20 min

Geen feestje zonder lekkere hapjes. Inspiratie nodig voor gezonde hapjes? Verras je bezoek met deze frisse variant op een gezonde croque-monsieur. Dit vezelrijk hapje is ook een leuke aanvulling voor een ontbijtbuffet, zondagsbrunch of zomerse picknick.

Ingrediënten

- 1 komkommer
- 3 gelatineblaadjes
- 200 g roomkaas
- 10 g lompviseitjes
- 10 g citroensap
- 500 g verse zalm
- 200 g zout
- 200 g suiker
- Zeste van een citroen
- 10 sneden Vita+ Gekiemde Granen brood
- Water
- Zout
- Peper

1. Snij de komkommer in stukjes en doe deze in een blender. Mix tot je komkommersap bekomt. Haal het sap door een puntzeef om al het sap zonder stukjes op te vangen.
2. Week de gelatineblaadjes in heel koud water.
3. Verwarm 1/3 van het komkommersap in een steelpan tot 80°C. Kruid met peper en zout. Voeg de gelatine toe en roer goed om deze op te lossen. Giet het sap met de gelatine bij de rest van het koude sap en meng goed.
4. Giet op een bakplaat of in een bakje tot een dikte van 0,5 cm. Laat 2 uur opstijven in de koelkast. Rondjes uitsteken met een ronde uitsteker met een



Benodigheden

- Blender
- Puntzeef
- Bakplaat of bakje
- Ronde uitsteker met een diameter van 3,5 cm
- Bakpapier
- Deegroller
- Houten prikkertjes



Dit recept is gemaakt met Vita+ Gekiemde Granen

Dit uniek meergranenbrood, op basis van gekiemde rogge, geeft je een rijke smaak om dagelijks volop van te genieten.

diameter van 3,5 cm.

5. Meng de roomkaas, de lompviseitjes en het citroensap voorzichtig. Kruid met peper en zout.
6. Leg het roomkaasmengsel tussen twee vellen bakpapier en druk het met een deegroller plat tot het 0,5 cm dik is.
7. Zet 2 uur in de diepvries. Haal de bereiding uit de diepvries 5 min. voordat u uw hapjes klaar maakt. Snij in rondjes met een ronde uitsteker met een diameter van 3,5 cm.
8. Meng 200 g zout, 200 g suiker en de citroenzeste. Leg hierin het stuk zalm en marineer 12 uur in de koelkast.
9. Spoel het stuk zalm dat gekookt werd met zout en suiker goed af. Snij het in dunne plakjes van 0,5 cm. Steek vervolgens rondjes uit het plakje met een ronde uitsteker met een diameter van 3,5 cm.
10. Gebruik de ronde uitsteker met een diameter van 3,5 cm om cirkels in de sneden Vita+ Gekiemde Granen brood te snijden. Grill ze 2 min. in de oven op 200°C.
11. Maak je hapjes door de verschillende bereidingen op elkaar te leggen: een stukje brood, de bereiding met roomkaas, de zalm, de komkommergelei en nog een stukje brood. Steek een houten prikkertje in elk hapje om ze samen te houden.