

PASTEI VAN VERSE EN GEROOKTE ZALM



Vorbereiding : 15 min - **Rusttijd :** 2 uur - **Koken :** 5-10 min - **Materiaal :** -

Ingrediënten : 4

- 200 g Verse zalmsteak - ½ Komkommer - 2 Takjes dille - 100 g Gerookte zalm - 100 g Crème fraîche - ½ Citroen - 5 Takjes bieslook - Pijnboompitten (optioneel) - Zout en peper

1. Gaar de zalmfilet ongeveer 10 minuten in een stoomoven of stoom de zalm in een stoompan.
2. Schil ondertussen de komkommer en snijd deze in 3 stukken. Gebruik de Blokjes- en Staafjeskit en doe de stukken komkommer één voor één in de invoerbuis. Zet de machine aan en snijd de komkommer in blokjes door met beide handen op de aanduwer te drukken. Hebt u deze accessoire niet, snijd de komkommer dan in dobbelsteentjes. Bestrooi ze met een beetje zout en laat ze uitlekken in een zeef.
3. Doe de dille in de grote kom met het metalen mes. Druk enkele keren op PULSE.
4. Voeg de in stukken gesneden gestoomde zalm, de gerookte zalm en de crème fraîche toe. Laat de machine 30 seconden draaien.
5. Voeg de uitgeperste citroen toe en vervolgens ook de fijngeknijpte bieslook. Breng op smaak met zout en peper.
6. Laat de machine weer 30 seconden draaien.
7. Verdeel enkele blokjes komkommer over kleine glaasjes en doe de zalmpastei erop. Bestrooi met geroosterde pijnboompitten en garneer met een blaadje dille.

8. Zet de glaasjes 2 uur in de koelkast en serveer goed gekoeld.

Compact 3200 XL ■

4200 XL ■

5200 XL ■

5200 XL Premium ■