

Kopvlees, grijze garnalen en gerookte vis

1. BENODIGDHEDEN

- 200 g kopvlees
- 1 snede bruin brood
- 2 kleine tomaten
- 100 g grijze garnalen
- 100 g gerookte sprotfilet
- 1 kropje gem sla
- 4 el mayonaise
- 1 middelgrote aardappel
- Voor de gerookte viscrème:
 - 1 gerookte forelfilet
 - 1 salieblad
 - Enkele druppels citroensap
 - Peper en zout
 - 1 dl room
- 1 el mosterd
- Fijne groene kruiden voor de afwerking
- Gemarineerde rode uiringen

2. BEREIDING

1. Snijd het kopvlees in mooie, gelijke blokjes. Rooster het brood lichtjes en snijd er vierkantjes uit, even groot dan de kopvleesblokjes.
2. Pel de tomaten en snijd ze horizontaal in twee. Verwijder de pitjes, laat ze uitlekken en kruid ze met peper en zout. Vul ze met de grijze garnalen.
3. Snijd de gem sla in zeer fijne julienne en maak de mayonaise. Kook de aardappel in de schil gaar, laat hem afkoelen, verwijder de schil en snijd de aardappel in 4 dikke schijven.
4. Maak de gerookte viscrème: mix de gerookte forelfilet samen met het salieblad en citroensap tot een crème. Klop de room dik lobbij en spatel deze door de crème. Smaak af met peper en zout.
5. Schik de toastjes op een bord en leg daarop telkens een blokje kopvlees en een toefje mosterd. Zet daarnaast een tomaatje, gevuld met garnalen in wat slasnippers, werk af met mayonaise. Leg er tenslotte een schijfje aardappel bij en werk af met gerookte vis, sprotfilets en uiringen.