

Ingrediënten

250 g Bevroren zalm
1 Eiwit
150 g Room
50 g Kappertjes (gebruikt : 25 g)
10 g Dragon (gebruikt : 2el gedroogde dragon)

Recept

→ In de Thermomix

250 gr zalm	30 seconden	Stand 6
1 Eiwit	20 seconden	Stand 10
150 g room	20 seconden	Stand 10
25 g kappertjes		
2 el dragon	20 seconden	Stand 3

→ In terrinevorm gieten

→ In oven 35 minuten 140°C

→ Laat afkoelen en doe uit vorm

Bron



Internet :

http://www.kokenmetthermomix.be/koken-thermomix/recepten-thermomix_files/Zalmterrine.html
Bestaat niet meer

Fotos

