

Ingrediënten

1/2 rode uit, gepeld en in 2 gesneden

1 tl dille of bieslook

3 sec op st 5.

+

250 g verse kaas type Philadelphia of mascarpone

120 g culinaire room

1 tl citroensap

1 tl tabasco

20 sec op st 4/5

+

1 tl kappertjes

250 g gerookte zalm of

1/2 gerookte en 1/2 vers gekookte

30 sec op st 5 voor een echte mousse zonder stukken.

Indien je nog structuur wenst 1 sec op turbo.

Bron

07/02/2017

Internet - Facebook - Koken met Thermomix - Linda Trouillard

Info Martine Lycke

07/07/2017

Nogal lopend, misschien room volgende keer op laatste toevoegen en zo dikte bepalen.

Gemaakt met gebakken groene asperges met zongedroogde tomaat en rauwe groenten en feta

Info Martine Lycke

29/11/2022

Deze keer met room 35%

En met vlinder erop na het mixen van de gerookte zalm, verse kaas en ui

Fotos

07/07/20217



Fotos

28/11/2022

