

Butterboard met zalm en rode ui



Velthuizen
KUKING TAPKARTES

🕒 20 minuten

👥 6 personen



Stap 1 | Wat hebben we nodig?

120 gram gerookte zalm

300 gram roomkaas

Halve citroen

1 rode ui

1 el kappertjes

verse dille

Peper en zout

Olijfolie

crackers

Stap 2 | Roomkaas

Breng de roomkaas op smaak met peper en zout. Roer het sap van een halve citroen door de roomkaas. Neem een platte schaal of houten plank en verdeel hierover met behulp van een lepel de roomkaas. Speciaal voor kerst maakten wij de vorm van een kerstboom.



Stap 3 | Laagjes maken

Bouw het butterboard nu op met laagjes van de ingrediënten. Begin met de zalm. Snij de rode ui in dunne, halve ringen en verdeel dit. Vervolgens de kappertjes en gehakte verse dille. Sprenkel wat olijfolie over het butterboard. Als laatste nog een draai van de peper en zout molen, en klaar!

