

Amuse van gerookte vis

- 2 potjes verse basilicum
- 2 kleine bekertjes zure room
- ca. 25 gram p.p. gerookte vis
- 3 citroenen
- Peper & zout

Bereiding:

Maak basilicum fijn voeg dit toe aan de zure room, roer tot crème.

Leg op elk schaalje een stukje gerookte vis.

Voeg een dotje crème toe.

Rasp citroen erover en voeg wat citroensap toe.

Garneer met topjes van basilicum.