AMUSES MET GARNALEN EN ZALM



**Ingrediënten** (voor 6 lepels)– 125 gram garnalen
– 6 kleine plakjes gerookte zalm
– 3 citroenen
– Klein rood pepertje, in dunne ringetjes
– Stukje gember
– Half teentje knoflook
– Verse platte peterselie
– Verse bieslook

**Bereiding**: Pers de citroenen uit en doe het citroensap in een kom.
Snij de garnalen in stukjes en leg deze in het citroensap.
Rasp de gember en knoflook en voeg deze met de rode peper toe aan de garnalen.
Voeg de peterselie toe en roer alles goed door. Breng eventueel op smaak met zout.

Laat de garnalen een uurtje marineren in de koelkast.

Leg op elk plakje zalm wat garnalen en vouw de zalm dicht. Leg de pakketjes op de lepels. Garneer met verse bieslook.