Kwarteleitjes met gerookte zalm



**INGREDIENTEN VOOR**

4 PERSONEN

* gerookte zalm (in fijne reepjes) **4 plakjes**
* gezouten kappertjes **8**
* kwarteleieren **8**
* mayonaise**1 el**
* peterselie 8 **takjes**
* peper
* zout

**BEREIDING:**

1. Kook de kwarteleitjes 3 tot 4 minuten.

Laat ze afkoelen.

Pel en halveer ze.

Haal er voorzichtig de dooiers uit.

1. Spoel de kappertjes onder koud water.
2. Prak de eierdooier met een vork en vermeng met de mayonaise.

Kruid naar smaak met peper en zout.

 Vul er de halve eitjes mee.

1. Leg de gevulde eitjes op een reepje gerookte zalm.

Werk af met een kappertje en een plukje peterselie.