NAAM GERECHT	Roggebrood met zalm

BENODIGDHEDEN: voor 24 stuks

-6 sneetjes roggebrood
-2 eetlepels gehakte verse dille
-2 eetlepels gehakte, verse kervel
-2 eetlepels geknipt bieslook
-1/2 theelepel citroensap
-250gr. verse zalmfilet, zonder vel
Voor het besprenkelen
-2 eetlepels citroensap
-2 eetlepels olijfolie extra vergine

FOTO:

BEREIDING: 20 minuten

-Snij elk sneetje roggebrood in vieren.
-Vermeng dille, kervel, bieslook en citroensap. Druk één kant van de zalm in het kruidenmengsel. Leg de zalmmoot met de kruidenzijde naar boven op een snijplank en snij de vis met een scherp mes in zo dun mogelijke plakjes.
-Verdeel ze over het brood en besprenkel met het mengsel van citroensap en olijfolie vlak voor het opdienen.