

Waldkorn®-broodje forelrillettes met waterkers

Forel, Mierikswortel,

Werkwijze

Snijd de forelfilets in kleine stukjes. Doe ze bij de room, samen met het limoensap en de mierikswortel. Mix tot een glad mengsel en kruid af met zout en peper. Besmeer de boterhammen rijkelijk met de forelrillettes. Schik er wat waterkers bovenop.

Ingrediënten (1 persoon)

- 2 sneden Waldkorn® Classic
- 2 gerookte forelfilets
- 100 ml room
- 1 el limoensap
- 2 el mierikswortel
- 1 bosje waterkers

10 - 20 minuten