

Zalmhapjes / Salmon bites



De boodschappen

- 200 gram kruimige aardappelen
- 30 gram roomkaas
- 150 gram gerookte zalm
- wat fijngesneden bieslook
- rasp van een citroen
- theelepel mierikswortelsaus
- zeezout
- versgemalen zwarte peper
- 75 gram broodkruimels
- 3 eetlepels olijfolie
- 15 g kappertjes (optioneel)

Deze kleine hapjes zijn ideaal voor oudejaarsavond. Ze zijn snel klaar en superlekker! Zonder kappertjes vinden kids ze erg lekker! Ze noemen deze hapjes zalm bitterballen, niet gek gevonden.

1. Kook de aardappels - zonder zout - zacht. Laat ze stomen, stamp ze fijn en laat ze afkoelen.
2. Meng de roomkaas met de aardappels en voeg de gesneden zalm er aan toe.
3. Doe de bieslook, citroenrasp, mierikswortel, zout&peper (en kappertjes) er ook bij.

Verwarm de oven voor tot 200°C.

4. Meng alles door elkaar en rol er tussen je handen balletjes van.
5. Rol de balletjes door de versgemaakte broodkruimels en druppel er olijfolie over.
6. Bak de zalmhapjes 10-12 minuten in de oven, draai ze na 5-6 minuten even om.

Tips!

O Vers broodkruim maak je zelf door wit brood te toasten - of gebruik beschuit - en tegen elkaar fijn te wrijven.

O Deze zalmhapjes zijn prima vooraf te maken en in te vriezen. Vries ze in na stap 5 maar druppel er geen olie op.

O Ontdooi zalmhapjes 2 uur voordat je ze wil eten, druppel er olijfolie op en ga door met stap 6.

Zalmhapjes / Salmon bites



Shoppinglist

- 200g potatoes
- 30g cream cheese
- 150g smoked salmon
- some fine cut chives
- 1 lemon (zest)
- 1 tspoon horseradish sauce
- dash of sea salt
- dash of black pepper
- 75g bread crumbs
- 3 tbspoons olive oil
- 15g capers (optional)

These snacks are perfect for New Year's Eve. They are quick and easy to make and super tasty! Without capers kids like them very much! The snazzie kids call these snacks salmon croquettes, not a bad name for them!

This is how you make Salmon bites:

1. Boil the potatoes - without salt - soft. Let them steam dry, crush them and let them cool.
2. Mix the cream cheese with the potatoes and add the smoked salmon in shreds.
3. Add the fine cut chives, lemon zest, horseradish sauce, salt&pepper (and capers) to the mixture.

Preheat the oven to 200°C.

4. Mix everything together and roll it into bite size balls between your hands.
5. Roll the balls in breadcrumbs en drizzle some olive oil on them.
6. Bake the salmon bites in 10-12 minutes golden, turn them upside down after 5-6 minutes.

Tips!

- O Make fresh breadcrumbs by toasting white bread and rub two slices together.
- O These salmon bites are perfect to make in advance and freeze. Freeze them after step 5 but skip the olive oil.
- O Defrost the salmon bites in 2 hrs before you want to use them, drizzle some olive oil on them and continue with step 6.