

Hapje met gemarineerde zalm .

Een pavé van ofwel zalm ofwel zalmforel van ongeveer 3 cm dik.

In repen snijden van ongeveer 4 tot 5 cm breed .

Met een paletmesje de bovenkant insmeren met een mengeling van mayo en scherpe mosterd en strooidille(diepvries) en peper en zout.

Vervolgens het geheel in de diepvries voor een uurtje.

Daarna versnijden in dunne schelletjes, twee tot drie per persoon voor een hapje.

Het beste is deze nog eens te kruiden met peper en gros sel. Hierbij een weinig saus ,bestaande uit een mengeling van soja saus, mirin tabasco en worcestersaus en een plukje cresson.