

## Zalmhapje, half-rillette en half tartaar.

500 gr zalmfilet  
half bosje koriander  
halve mango eetrijp  
125 gr verse roomkaas, type Philadelphia  
Sap van 1 citroen  
40 gr sjalot fijngesnipperd  
Olijfolie, zout en peper en visbouillontabletten

### Rillette,

Snijd de helft van de zalmfilet in grote stukken en pocheer ze in de visbouillon tot ze gaar zijn. Bewaar afgedekt in de koelkast. Was de koriander, dep droog en hak de blaadjes fijn. Pers de citroen uit. Trek de gare zalm in stukjes en doe in een kom. Schep er de roomkaas, citroensap en de koriander door en breng op smaak met zout en peper en bewaar in de koelkast.

### Tartaar

Snijd de andere helft van de zalm en de geschilde mango in blokjes van 5mm. Doe de zalm, mango en sjalot in een kom en schep er wat olijfolie en zout en peper door. Bewaar in koelkast en schep er vlak voor het serveren wat citroensap door.

### Samenstellen

Vul de potjes voor de helft met het ene mengsel en de andere helft met het andere mengsel. Leg blaadje koriander ter garnering in het midden. Dien koud op.

Dit is voldoende voor 8 potjes van 8 cm diameter!