

Rollade van Limburgse beekforel en gerookte heilbot

Ingrediënten

8 plakjes gerookte heilbot
2 gerookte Limburgse beekforel
4 eetlepels crème fraîche
2 eetlepel gehakte dille
Sap van ½ limoen
Schil van ½ limoen
4 eetlepels rivierkreeftstaartjes
Peper / zout
1 eetlepel Pernot

Bereidingswijze:

Meng met een blender alle ingrediënten (behalve de heilbot en de rivierkreeftstaarten) en breng op smaak met peper en zout. Leg de dingesneden plakjes heilbot op vershoudfolie en verdeel de forelmasse gelijkmatig over de heilbot. Verdeel de rivierkreeftstaarten over de massa en rol het geheel strak op. Laat de rollade enkel uren in de koelkast opstijven en maak een lekkere dille mayonaise. Serveer de rollade in dunne plakjes op een bedje van gemengde sla met de dille mayonaise.

Met de groeten van Otmar

