



'Gravlax' de Filet de dinde fumée artisanale



10 personnes



Ingrediënten

- 600 g de Filet de dinde fumée artisanale
- 100 g de beurre
- ½ botte d'aneth
- 200 g de salade d'herbes
- 50 g de câpres
- Seaweed lemon pepper
- Quelques grains de poivre rose
- Dressing doux (100 g de mayonnaise, 50 g de moutarde, 10 g de miel, poivre & sel)
- 100 g de crème aigre
- 5 grosses tranches de pain multi-céréales

Bereiding

Découpez le Filet de dinde fumée artisanale en fines tranches et drapez-les sur l'assiette.

Déposez quelques câpres et des brins d'aneth dessus. Dressez quelques rosettes de crème aigre à la poche à douilles à côté et assaisonnez avec le seaweed lemon pepper.

Mélangez tous les ingrédients pour le dressing doux, salez et poivrez.

Nappez le dressing sur l'assiette.

Décorez avec des grains de poivre rose et l'aneth ciselé.

Découpez le pain multi-céréales en grosses tranches et enduisez-les d'une épaisse couche de beurre.

Cuisez le pain au four pendant 4 minutes à 200 °C, découpez-le en lanières.

Décorez l'assiette avec un peu de salade d'herbes et servez.

Meer lekkere recepten op [Volys.be](https://www.volys.be)!

Volys - Oudstrijderslaan 11, B-8860 Lendelede, België
Tel: (32) (0)51 335020 - Fax: (32) (0)51 314815 - www.volys.be - info@volys.be