



# 'Gravlax' van Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet



10 personen



## Ingrediënten

- 600 g Ambachtelijk gerookte kalkoenfilet
- 100 g boter
- ½ bot dille
- 200 g kruidensla
- 50 g kappertjes
- Seaweed lemon pepper
- Enkele rode peperbollen
- Zoete dressing (100 g mayonaise, 50 g mosterd, 10 g honing, peper & zout)
- 100 g zure room
- 5 dikke plakken meergranen brood

## Bereiding

Snij de Ambachtelijke gerookte kalkoenfilet in fijne plakjes en drapeer ze op het bord.

Leg er enkele kappertjes en dille takjes op.

Spuit er enkele toefjes zure room naast en kruid met de seaweed lemon pepper.

Vermeng alle ingrediënten voor de zoete dressing en kruid af met peper en zout.

Napeer de dressing op het bord.

Werk af met de rode pepertjes en gesneden dille.

Snij het meergranen brood in dikke plakken en smeer in met een dikke laag boter.

Bak dit brood af in de oven gedurende 4 minuten op 200°C., snij in repen.

Werk het bordje af met wat kruidensla en dien op.

*Meer lekkere recepten op [Volys.be](http://Volys.be)!*

