DER CHEF EMPFIEHLT

Smoked Salmon Canapé

Vorspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitung: ca. 20 Minuten

Wein Vorschlag

Mimosa Chardonnay Reserve

ZUTATEN

300 gr	geräucherter **Lachs** in Scheiben
1 Stk.	Avocado, in Schnitzen
20 gr	**Senf** Sprossen
20 gr	**Randen** Sprossen
40 gr	Meerrettichschaum
4 Sch.	Toastbrot, geviertelt
20 ml	Sesam Öl
100 ml	Terriyaki Dip

VORBEREITUNG

1. Jede Toastbrotscheiben vierteln.
2. Bratpfanne erhitzen lassen, Sesamöl beigeben, Toastbrot darin goldbraun rösten.

ZUBEREITUNG

1. Eine ½ Scheibe Lachs auslegen und ein paar Tupfer Meerrettich Schaum darauf geben. Ausgarnieren mit Avocado, Senf- und Randensprossen.
   Locker aufrollen und auf einen viertel Toast legen.

ANRICHTEN

Die fertigen Canapé auf eine Platte anrichten und den Teriyaki Dip in eine kleine Schale mit servieren.