

ingrediënten (6 personen)



- 250 gram boter
- 8 dikke sneetjes oud witbrood
- 1 paprika (rood of groen)
- 7 eieren
- 3 eetlepels slagroom
- zwarte peper
- 1/2 afgestreken theelepel zout
- 125 gram gerookte zalm in reepjes

Garnering

- rode of groene paprika
- 6 takjes peterselie
- 12 zwarte olijven zonder pit
- waterkers.

Bereiden

Smelt de helft van de boter in een diepe koekenpan. Snijd 6 rondjes, 8 cm middellijn uit 6 van de 8 sneetjes witbrood en snijd de andere twee sneetjes in reepjes van 1 cm breed. Week deze brood rondjes en reepjes in de gesmolten boter, leg ze op een bakblik en bak ze daarna 20 minuten in de oven op 200 graden, tot ze goudbruin en knapperig worden. Neem ze uit de oven en houd ze warm. Verwijder ondertussen alle zaadjes en zaadlijsten van de paprika en snijd hem in grove stukjes. Smelt 30 gram boter in een pan en fruit de paprika stukjes ongeveer 15 minuten. Laat ze op keukenpapier uitlekken en houd ook deze warm. Klop de eieren los met slagroom en doe er peper, zout en zalmsnippers bij. Smelt op een laag pitje de rest van de boter in een grote pan met een zware bodem en giet er het eimengsel in. Laat dit zachtjes,

steeds roerend koken tot het mengsel begint te stollen. Neem dan de pan van het vuur en verdeel de massa onmiddellijk over de gebakken brood rondjes.

Garneer met stukjes paprika en peterselie en een zwarte olijf, takjes waterkers.
Geef er de gebakken brood reepjes bij.