



Macarons met gerookte zalm

Benodigheden voor 20 Macarons. Vier eiwitten, 40 gram suiker. 110 gram amandelpoeder met 50 gram poedersuiker. Bakpapier, ringen van 5 cm doorsnede, spuitzak, glad spuitje.

Werkwijze: Twee bakplaten bekleden met bakpapier en op iedere papier, ringen tekenen van 5 cm. doorsnede. Niet te dicht bij elkaar want het beslag vloeit iets uit.

Amandelpoeder met poedersuiker vermengen. In de **vetvrije keukenmachine**, vier eiwitten (**zonder druppels eigeel**) doen en eerst iets loskloppen en dan de 40 gram suiker erbij doen.

Vier minuten kloppen en op de werkbank, het amandelmengsel onder de opgeklopte eiwitten spatelen. In de spuitzak doen en vanuit het midden de rondjes tot aan de rand volspuiten.

Dertig minuten laten rusten en drogen en vervolgens op 140°C (oven school?) 20 minuten bakken afhankelijk van de dikte van de Macarons.

Laten afkoelen en voorzichtig met een **broodzaag** doormidden snijden.

Vulling: 200 gram Boursin kruidenkaas, sap van 1 citroen, pepermolen, 300 gram gerookte zalmfilets.

Werkwijze: In een kom de kaas, citroensap, pepermolen en 150 gram gehakte zalmfilet doen en met de staafmixer tot een homogene massa pureren, 1/3 bos gesneden bieslook eronder roeren en overhevelen in de spuitzak met een gekarteld spuitje.

Mooie rozetten op de bodems spuiten met daarop een plakje gerookte zalmfilet. Deksel erop en garneren met iets bieslook.

Serveren met gemarineerde artisjokkenharten, 150 gram zeekraal, 1 bakje radijsscheuten.