



APERITIEFGLAASJES



Ingrediënten:

- tomaten
- komkommer
- rivierkreeftjes
- [kruidendressing](#)
- ketchup
- parelcouscous
- zalm
- ei
- enkele takjes dille



Bereidingswijze:

- Was de tomaten en snij ze in kleine blokjes.
- Was de komkommer, schil hem en snij eveneens in kleine blokjes.
- Kook de parelcouscous gaar en laat hem afkoelen.
- Snij de gerookte zalm in kleine reepjes.
- Kook de eieren hard, pel ze en plet ze fijn met een vork.
- Meng de [kruidendressing](#) met een beetje ketchup tot een lichte cocktailsaus.
- Vul de helft van de aperitiefglaasjes met: tomatenstukjes, komkommerstukjes, rivierkreeftjes en een beetje cocktaildressing
- Vul de andere helft van de aperitiefglaasjes met: parelcouscous - geplet ei - gerookte zalmsnippers - dille - cocktaildressing
-