

# Bouche met gerookte forel

---

## Nodig

- 3 pakjes van 125 gr gerookte forel
  - 50 gr kookroom
  - Peper en zout
  - ½ citroen
  - 2 takjes dille
- 
- Voor de afwerking : extra takjes dille

## Bereiden

1. Pers de citroen uit.<sup>1</sup>
2. Plaats in de mengbeker de gerookte forel (in grove stukken), peper en zout en het citroensap.
3. Stel weegfunctie in.
4. Voeg de kookroom toe.
5. Stel de Thermomix in: 5 seconden / snelheid 3
6. Doe de deksel open en spatel bij.
7. Stel opnieuw in: 5 seconden / snelheid 4
8. Pluk topjes van de dille en bewaar.
9. Snij enkele takjes overige dille **fijn** en voeg toe aan de forel : stel de Thermomix daarna in: 3 seconden / snelheid 4.
10. Herhalen 3 x (je hoeft de beker niet schoon te maken tussentijds!)
11. Maak aan het einde de mengbeker goed schoon.

## Presentatie

12. Serveer op stokbrood met een klein plukje dille.

---

<sup>1</sup> Als je handig bent, pers je meteen 1,5 citroenen uit en pluk je de dille voor alle 3 x al.