



## Terrine van biet-wortelstampot met gerookte zalm

🕒 30 + 120 minuten

### DIT HEB JE NODIG:

- 🍷 600 g gerookte zalm
- 🍷 500 g biet-wortelstampot (gekoeld)\*
- 🍷 1 tl olijfolie
- 🍷 200 g roomkaas
- 🍷 50 ml room
- 🍷 1 bosje dille (fijngehakt)
- 🍷 1 tl citroensap

**MATERIAAL:** terrinevorm of cakeblik

### ZO MAAK JE HET:

1. Bekleed de vorm met folie en bekleed dan met ongeveer de helft van de zalm.
2. Laat de plakjes zalm aan de randen overhangen.
3. Roer de stampot goed los met de olijfolie en verdeel de helft van dit mengsel over de vorm.
4. Druk goed aan en strijk glad.
5. Verdeel hier een paar plakjes zalm over.
6. Klop de roomkaas met de room en dille smeuïg en breng op smaak met peper en citroensap.
7. Verdeel de helft van dit mengsel over de terrinevorm.
8. Dek af met een paar plakjes zalm en vervolg met de rest van de stampot, zalm en roomkaas.
9. Vouw de overhangende zalm over de vulling en dek af met folie.
10. Laat de terrine minimaal 2 uur opstijven in de koelkast.
11. Stort de terrine op een plank en verwijder het folie.
12. Snijd in dikke plakken.



### \* Biet-wortelstampot

- 🍷 250 g winterwortels (geschrapt, in blokjes)
- 🍷 200 g gekookte bieten (geschild, in blokjes)
- 🍷 150 g kruimige aardappels (geschild, in blokjes)
- 🍷 1 el olijfolie
- 🍷 1 rode ui (zeer fijngehakt)
- 🍷 ¼ citroen (rasp en sap)
- 🍷 ½ bosje bieslook (fijngehakt)

1. Kook de wortel-, biet- en aardappelblokjes in circa 20 minuten gaar in water met zout.
2. Giet af en laat goed uitlekken.
3. Schep terug in de pan en stamp grof.
4. Voeg de olijfolie, rode ui, citroenrasp en -sap toe en breng verder op smaak met zout en peper.

Recept: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)