**Brandade van forel**

aardappelen
olijfolie
knoflook
gerookte forelfilets

peper en zout
room
komkommer
kerstomaatjes
zure room
bladpeterselie

Schil en snijd de aardappelen in centimeter dikke blokjes. Bak de aardappelblokjes lichtjes aan met look in olijfolie. Kruid met peper en zout, laat even verder bakken en voeg dan de gerookte forelfilets en room toe. Laat zachtjes sudderen tot de bereiding gaar is.

Mix tot mousse in de blender. Vul de glaasjes halfvol en geef er nog een paar draaien uit het pepermolentje overheen.

Werk af met, zoals op foto, met komkommerschijfjes, een takje bladpeterselie, een kerstomaatje en een toefje zure room.

Je kan variëren met bijvoorbeeld: foreleitjes, citroen en bieslook.